

TORTA DI MELE VEGANA SENZA GLUTINE



INGREDIENTI:

200 gr. farina di riso integrale
50 gr. farina di miglio
56 gr. zucchero intergale di canna Panela
1 pizzico di sale marino integrale
200 ml latte di soia
1 tazza mandorle
1/2 bustina di lievito per dolci senza fosfati
3 mele biologiche
succo di 1 limone

PREPARAZIONE:

Lavare bene le mele, togliere il torsolo e tagliarle a dadini
Mettere i dadini di mela in una ciotola e spruzzarle con il succo del limone, così che non ossidano
In un'altra ciotola mettere 100 ml di latte di soia e lo zucchero di canna, amalgamare bene con il frullino a immersione
A poco a poco versare le farine precedentemente mescolate con il sale e il lievito per dolci, girare l'impasto con un mestolo in legno, aggiungere il rimanente latte

Unire le mandorle (precedentemente lasciate in ammollo un paio d'ore, sbucciate e tagliate a scaglie), amalgamare il tutto
Foderare una teglia tonda con carta da forno, versare l'impasto, livellare
Infornare nel forno (precedentemente riscaldato), ad aria ventilata a 180°, per circa 30 min.
Fare la prova dello stuzzicadenti per verificare la cottura
Spegnere il fuoco e lasciare raffreddare la torta