

Torta di mele invisibile

Vegan

PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **45 min** DOSI PER: **4 persone**

La torta di mele è il comfort food per eccellenza, una coccola ideale da preparare con i primi freddi autunnali: questa è la mia versione dell'ormai celeberrima torta invisibile di mele, che spopola da qualche tempo in rete, tutta frutta e con pochissima farina, un dolce morbido e gustoso, che si scioglie in bocca.

Ingredienti

- 3 mele medie
- 60 gr di farina
- 50 gr di zucchero di canna integrale
- 8 gr di polvere lievitate biologica
- 1 pz di sale
- 1/3 di cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- il succo di 1 limone
- 80 ml di latte vegetale
- 30 ml di olio di semi di girasole biologico
- 2 cucchiaini di yogurt di soia

Procedimento

1. Sbuccia le mele e affettale finemente al coltello o con l'aiuto di una mandolina.
2. Versale il un recipiente e irrorale con il succo di limone, in modo che non ossidino.
3. A parte setaccia la farina, aggiungi lo zucchero di canna, la polvere lievitante, il sale, la vaniglia e la cannella, mescola per uniformare e poi aggiungi gli ingredienti liquidi, sempre mescolando.
4. Riprendi le mele e aggiungile al composto, mescolandole delicatamente dal basso verso l'alto.
5. Versa l'impasto in una teglia a cerniera di 18 cm di diametro foderata con carta antiaderente, inforna a 175 gradi per 45 minuti.
6. Sforna e lascia raffreddare prima di servire.

