

# Torta di mele vegan senza zucchero

---

PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **40 min**    DOSI PER: **6 persone**

Un dolce delizioso, la torta di mele rappresenta un vero comfort food, piace a tutti ed è adatta ad essere gustata in ogni occasione: oggi ti propongo questa versione senza zuccheri raffinati aggiunti, perfetta per appagare il palato senza sensi di colpa.

## Ingredienti

- due tazze di farina 2
- una bustina di polvere lievitante
- un pizzico di sale
- mezzo cucchiaino di vaniglia in polvere
- mezzo cucchiaino di cannella in polvere
- buccia grattugiata di un limone
- mezza tazza di olio di semi di mais
- 2/3 di tazza di succo concentrato di mela
- 1 e 1/2 di tazza di succo di mela
- 2 mele sbucciate e tagliate a tocchetti□

## Procedimento

1. Mescola in una terrina la farina con lievito,

sale, vaniglia, cannella e la buccia grattugiata di limone.

2. Emulsiona i liquidi con il frullatore e successivamente uniscili alle polveri mescolando bene.
3. Aggiungi, mescolando, le mele a tocchetti.
4. Versa il composto in una teglia di 22cm precedentemente oliata ed infarinata e inforna a 180 gradi per 40 min.