

Torta invisibile alle mele e cannella

Senza glutine



Ingredienti

Metà dose

6 mele

3

2 uova

1

80 gr di zucchero

40 gr

120 ml di latte / anche vegetale

60 ml

40 ml di olio di semi o olio extravergine d'oliva

20 ml

60 gr farina di riso

30 gr

60 gr amido di mais

30 gr

1 bustina di lievito per dolci #

½

Abbondante cannella

Scorza di limone bio

Procedimento

In una ciotola aggiungere le uova, lo zucchero, il latte, l'olio e montare con le fruste per qualche minuto. Incorporare la farina e il lievito setacciati e montare ancora con le fruste. Tagliare le mele a fettine sottili, aggiungerle all'impasto, unire anche cannella e scorza di limone e amalgamare con una spatola. Versare il composto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato, cospargere la superficie con lo zucchero e altra cannella e informare a 200 gradi per 40 min in friggitrice ad aria o in forno a 200 gradi per 50 min circa.