

# Pan di mele speziato

Senza glutine



## Ingredienti

300 gr mele pulite e tagliate a tocchetti

2 uova

100 gr zucchero

50 gr olio di semi

150 gr farina di riso #

30 gr amido di mais o fecola di patate #

1 bustina di lievito per dolci #

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di zenzero in polvere

## Metà dose

150 gr

1 uovo

50 gr

25 gr

75 gr

15 gr

½ bustina

½ cucchiaino

½ cucchiaino

## **Procedimento**

*Il procedimento è semplicissimo perché si realizza direttamente al mixer. Sbucciate e pulite le mele, tagliatele a tocchetti e pesatene 300 grammi circa. Inseritele nel boccale del mixer e frullatele a purea. Unite le uova, lo zucchero, l'olio e le spezie in polvere. Io ho scelto cannella e zenzero. Attivate le lame nuovamente. Infine unite la farina di riso e l'amido. Amalgamate bene per evitare che ci siano grumi. Versate l'impasto in una tortiera di 22 cm oppure in uno stampo da plumcake 10x30 cm. Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per circa 35, 40 minuti, in modalità ventilata. Fate sempre la prova stecchino per verificare la cottura. Lasciate intiepidire e prima di servire spolverate con lo zucchero a velo!*

## **Ricetta originale di Monica Bellin**