

# Torta di mele in padella

Senza glutine e senza latticini



## Ingredienti

*3 uova*

*70 gr zucchero*

*1 pizzico sale*

*1 cucchiaino cannella*

*1 scorza di limone*

*50 ml olio di semi*

90 ml bevanda vegetale #

1 bustina lievito per dolci #

120 g farina di riso #

80 g farina di mandorle #

1 mela

## **Procedimento**

*Per prima cosa sbucciate la mela e tagliatela a fettine. Irrorate subito le fettine di mele con del succo di limone e lasciatele momentaneamente da parte. A parte in una ciotola sgusciate le uova, unite lo zucchero e lavorate con una frusta a mano per amalgamare i due ingredienti. Unite l'olio, il latte vegetale, il sale, la cannella e la scorza grattugiata del limone. Ora incorporate la farina di mandorle, poi quella di riso ed infine il lievito setacciato. Avrete ottenuto un composto liscio e denso. Prendete un foglio di carta forno e dategli una forma rotonda con l'aiuto delle forbici. Bagnate il foglio sotto l'acqua corrente, quindi strizzatelo e asciugatelo bene. Fate la stessa operazione con un secondo foglio che vi servirà più avanti. Mettete il primo foglio di carta forno sulla base di una padella da 24cm di diametro e disponete a raggiera le fettine di mele. Versate il composto della torta sulle fettine di mele, coprite con coperchio e accendete il fuoco più piccolo che avete e cuocete a fiamma molto bassa per 10 – 15 minuti. Quando la torta si gonfierà e compariranno le bollicine sulla sua superficie, è il momento di girarla. Appoggiate il secondo foglio di carta forno sulla superficie, poi prendete una seconda padella di dimensioni simili o uguali alla prima e girate la torta come fosse una frittata. Lasciatela cuocere anche sull'altro lato per altri 10 minuti circa. Fate la prova stecchino per verificare la cottura. Eliminate entrambi i fogli di carta forno e servitela con una spolverata di zucchero a velo in superficie.*

**Ricetta originale di “Pasticcerando senza glutine”**