

TORTA DI MELE ED UVETTA

senza GRANO, senza UOVA, senza LATTE

200gr. farina di riso

150gr. farina di quinoa

170gr. Succo d'agave oppure 170gr. Zucchero

70gr. Olio di mais

70gr. Mandorle pelate e tritate

200gr. Mele golden sbucciate e tagliate a pezzetti

50gr. Uvetta lavata e scolata

7cl acqua tiepida

25gr. Lievito da dolci (senza glutine)

1 cucchiaino di vaniglia in polvere

buccia grattata di un limone biologico ed un pizzico di sale

Nel robot macinate velocemente mele, sale, vaniglia e buccia di limone.

Unite le mandorle, l'olio e lo zucchero e continuate e frullare fino ad avere un composto omogeneo.

A parte mescolate la farina di riso, quella di quinoa ed il lievito.

Unite l'uvetta e poi tutto il composto del robot.

Impastate bene con le mani: se necessario aggiungete l'acqua fino ad ottenere un impasto morbido.

Versate nella tortiera (tonda con diametro 28cm. rivestita di carta da forno) e infornate a 200°C per circa 30 minuti.