

Torta di mele senza glutine

La classica torta di mele ma gluten free e senza olio né burro.

La tradizione viene reinterpretata in chiave light e gluten free.



In autunno la torta di mele è un classico. Questa versione è **leggera e senza glutine** perché non contiene né olio né burro e perché sono presenti la farina di **grano saraceno** e di **riso** che sono prive di glutine. e regala un sapore rustico e unico a questa torta.

Difficoltà: basa

Costo: basso

Preparazione: 20 min. + 45 min. di cottura

Ingredienti (per una torta di 26 cm di diametro)

3 mele
3 uova
120 g di zucchero di canna + un po'
100 g di ricotta
80 g di farina di grano saraceno
45 g di farina di riso
45 g di mandorle tritate finemente
1 bustina di lievito

Procedimento

1. Sbuccia e taglia a fettine le mele e mettere da parte.
2. In una ciotola mescola le farine, le mandorle tritate e il lievito.
3. Monta le uova con lo zucchero fino a formare una crema chiara e spumosa. Aggiungila ricotta e amalgama. Aggiungila poco alla volta le farine e il lievito e poi 2/3 delle mele a fette.
4. Versa il composto nello stampo precedentemente imburato e infarinato. Posiziona sulla superficie le fettine di mela avanzate e spolvera con un po' di zucchero di canna.
5. Inforna a 180° per circa 40/45 minuti o finché la torta è dorata in superficie e asciutta all'interno.