

Torta light mele e amaretti -senza glutine



Ingredienti:

1 uovo

un pizzico di sale

2 cucchiari zucchero di canna (opzionale)

1 bicchiere di latte

100 g farina grano saraceno (va bene qualunque tipo di farina, stessa quantità)

1 cucchiaio farina di canapa (opzionale)

1/3 misurino IFIB (opzionale)

1 bustina di lievito per dolci

250 g amaretti sbriciolati

2 mele tritate o grattugiate

1/2 bicchiere olio semi

Frullate l'uovo con sale e zucchero finché cambia il colore, aggiungete il latte, poi farine, lievito, IFIB, amaretti e mele. Amalgamate bene il tutto poi aggiungete l'olio (potete anche ometterlo).

Versate l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata e mettetela nel

kit forno. Coprite con MCS D e cuocete sul fornello grande da 10 cm diametro a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 10 minuti. Lasciate coperto a fuoco spento 10 minuti.

Per la ganache:

200 ml panna vegetale

10 g burro

100 g cioccolato fondente.

Tutti gli ingredienti vanno sciolti sul fuoco e versati sopra la torta raffreddata.

E.S.