

Torta mele, cannella, zenzero light



Ingredienti:

2 mele

10 ml succo di limone

3 uova

60 ml latte

200 g farina integrale

1 bustina lievito per dolci

100 g zucchero

cannella, zenzero, sale

Taglia una mela a fettine sottile e lasciale con il succo di limone a riposare.

Monta le uova con un pizzico di sale e lo zucchero finché diventano schiumose. Aggiungi il latte (anche vegetale), la farina con il lievito setacciate, cannella e zenzero. Amalgama bene il tutto.

Incorpora l'altra mela grattugiata sui fori grandi.

Versa l'impasto nello stampo con carta forno sotto. Decora con le fette di mela e zucchero di canna sopra.

Metti la teglia nel kit forno e copri con la cupola San Pietro. Cuoci sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 20 minuti, spento in auto cottura 15 minuti.