



Torta di mele
senza zuccheri
aggiunti
ma con stevia

- 800g di mele
- 150g di noci
- 360g di farina di tipo 2
- 450ml di latte
- 20g di stevia
- 80g di uvetta sultanina
- 1 bustina di lievito
- 8 cucchiaini di olio di mais
- 1 Limone bio non trattato

Tagliate le mele in spicchi ed ogni spicchio in 4 pezzetti. Fate cuocere in una padellina antiaderente finché diventano morbide, insieme all'uvetta. Irrorare con succo di limone e scorza e lasciare raffreddare. Nel frattempo miscelare farina, stevia, lievito, noci tritate in modo grossolano. Aggiungere latte e olio. Mescolare bene! Rivestire la leccarda del forno con carta forno, versare l'impasto preparato sopra le mele ammorbidite. Lasciare sprofondare le mele e cuocere a 180 gradi per 30 minuti in modalità statico.