

Torta di Mele senza Uova

Ingredienti:

2 mele

220 gr farina 00

150 gr zucchero

1 bustina lievito

100 ml olio di semi

200 ml di latte

Succo di limone

Essenza di vaniglia

Pulite le mele, sbucciatele e tagliatele a fette sottili. Mettetele in una ciotola con il succo di limone e lasciatele insaporire per qualche minuto. In un'ampia ciotola mettete la farina, lo zucchero ed il lievito e mescolate.

Aggiungete poi il latte, l'essenza di vaniglia e l'olio e lavorate fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Mettete ora metà delle mele tagliate e mescolate per amalgamarle. Trasferite il tutto in una teglia rivestita di carta forno (oppure imburrata ed

infarinata).

Disponete le restanti mele a raggiera e aggiungete un po' di zucchero in superficie. Cuocete ora in forno a 180° C per 40 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire.

Ricetta presa dal sito <https://www.misya.info/>