

# TORTA DI MELE "CREMOSA"



## **\* gluten free**

*La torta di mele è un dolce classico ma io ve lo propongo una nuova veste .*

I miei commensali preferiscono i dolci al cucchiaio quindi la ricetta della torta che vi propongo oggi ha proprio l'interno cremoso.

Scoprirete un dolce estremamente soffice, profumato e davvero goloso.

### **Ingredienti torta**

- 200 g di farina di riso
- 100 g di fecola di patate
- 100 g di eritritolo
- 4 datteri
- 125 gr di yogurt soia
- 200 ml di latte di soia
- 130 ml di olio di riso
- 3 mele meglio se pink lady
- 1 bustina di lievito per dolci
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- Cannella in polvere
- Eritritolo a velo

### **Ingredienti crema pasticcera**

- 250 ml latte di soia non zuccherato
- 90 g eritritolo o sciroppo di agave
- 40 g amido di mais
- 1 bustina di vanillina
- 1 limone non trattato (la scorza)
- 1 pizzico curcuma per colorare ma gli da quel retrogusto un po' piccante che a me piace (facoltativo)

### **PROCEDIMENTO Torta**

Pulite le mele, una tagliatela a spicchi sottili e le altre due frullatele insieme al dolcificante ed ai datteri. Mescolate la farina e la fecola setacciate , le mele frullate, l'olio ,lo yogurt e il latte ed amalgamate con una frusta elettrica, alla fine aggiungete il lievito , la scorza del limone e la cannella, dovete ottenere un composto fluido.

### **Preparazione crema**

Versate il latte con dolcificante in una casseruola e unite vanillina . Grattugiate anche la scorza del limone prelevando solo la parte gialla.

Setacciate sul latte l'amido di mais e mescolate bene con una frusta. Accendete la fiamma e tenetela bassa. Mescolate in continuazione con la frusta. Appena sentite che comincia ad addensare toglietela dal fuoco. Unite un pizzico di curcuma per dare il colore giallo.

Travasate in una ciotola e coprite. Fate raffreddare completamente poi conservate in frigo.

Ora assembliamo:

- Prendete la crema pasticcera che avete preparato in precedenza e aggiungete 20 ml di latte
- Stemperate la crema e mescolate velocemente con una frusta a mano
- La crema sarà liscia e omogenea.
- Prendete ora una tortiera apribile di 18 cm e ricopritela con carta da forno anche ai bordi, versatevi il composto della torta , disponete le fettine di mela sulla superficie aggiungete la crema a cucchiaiate sulla superficie della torta di mele, pigiando con un cucchiaio.
- Cospargete la superficie con eritritolo a velo.

### **COTTURA IN FRIGGITRICE AD ARIA**

- Preriscaldare la friggitrice per 5 minuti a 160°
- Mettete lo stampo sul cestello e azionate la friggitrice ad aria a 160° per 25 minuti e 10 minuti a 150°
- Non aprite il cestello prima dei 15 minuti e verificate sempre la cottura con uno stuzzicadenti.

### **COTTURA IN FORNO**

- Preriscaldate il forno a 180° e infornate nel ripiano centrale. Cuocete per 35 minuti verificando la cottura con uno stuzzicadenti.

***Cospargete la superficie con eritritolo a velo o farina di cocco.***

Fatemi sapere se realizzerete questa ricetta, a noi è piaciuta moltissimo e siamo felici di poterla condividere con voi!

***Se ti è piaciuta questa ricetta metti un #like e commenta sotto l'articolo !!!***

**Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate potete iscrivervi anche al mio gruppo Facebook Viaggi&AssaggiFelici**

<https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog/?ref=share>

**ACQUISTA I PRODOTTI *CIBOCRUDO* IN COLLABORAZIONE CON VIAGGI&ASSAGGIFELICI**

Per realizzare i miei piatti utilizzo spesso questi prodotti di *CIBOCRUDO*, che se ti va puoi acquistare direttamente cliccando sul link, Al tuo primo ordine avrai € 5 di sconto inserendo il mio codice personale 509FM nel campo dei coupon alla fine dell'ordine prima del pagamento :



**Alimenti Differenti.**

Alimenti e Superfood più nutrienti perché lavorati a basse temperature

