



Ovvero una torta di mele senza latte!

### **ingredienti**

250 g di farina  
1/2 bustina di lievito  
2 mele medie  
90 g di zucchero di canna  
una sorsata di brandy  
1/2 bicchiere di succo di mela  
1 uovo  
1 bicchierino di olio di semi

### **preparazione**

mescoliamo zucchero e olio e aggiungiamo poi l'uovo sempre mescolando.  
poi la farina, poi una spruzzatina di brandy e mescoliamo finché l'impasto non diventa omogeneo. poi in un angolo aggiungiamo il succo di mela dove andremo a sciogliere il lievito. appena tutto è omogeneo accendiamo il forno e unghiamo una teglia dove verseremo l'impasto. intanto sbucciamo e tagliamo a fettine, a spicchi le due mele e conficchiamole in verticale nell'impasto già disposto sulla teglia.  
inforniamo per circa 20-25 minuti controllando di tanto in tanto.  
non appena la superficie apparirà lievemente dorata possiamo spegnere il forno e sfornare la torta che lasceremo intiepidire a temperatura ambiente e che poi sformeremo dalla teglia.

ideale per merenda, colazione, e soprattutto: senza lattosio!