

Ingredienti
180 g di farina di grano tumminia
200 g di zucca rossa (peso a crudo) sbollentata per circa 10 minuti e poi scolata e spappolata con la forchetta
15 g di cremortartaro
50 g di zucchero di canna
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 o 2 mele sbucciate e tagliate a spicchi

Trovi la ricetta completa sul libro "ChiaraCucina2. 100% vegan"