

Ingredienti
250 g di farina di farro
70 g di zucchero integrale di canna + qualche cucchiaiata per la glassa
100 ml circa di latte di soia (o altro latte vegetale)
50 g di burro biologico morbido
1 cucchiaio di marmellata di arance biologiche
6-8 g di cremortartaro
2 mele sbucciate e tagliate a fettine

Preparazione
Lavoriamo in una ciotola, con uno sbattitore elettrico zucchero, burro e marmellata. Quando

avremo ottenuto una crema soffice e omogenea aggiungiamo la farina ed il nostro impasto si indurirà.
Ammorbidiamolo con il latte di soia e mescoliamo.
Appena l'impasto sarà morbido aggiungiamo il cremortartaro e mescoliamo ancora.
Adesso imburriamo ed infariniamo una teglia con cerniera (io ne ho usata una con 18 cm di diametro) e versiamo l'impasto, livellandolo con una spatola magari in silicone.

Poi Aggiungiamo le fettine di mele nel senso verticale, incastonandole nell'impasto.

Spolveriamo la superficie con altro zucchero di canna e poi inforniamo a 180° per 30 minuti circa, controllando di tanto in tanto e finché non sarà dorata la superficie della torta.

Quindi sforniamo, lasciamo intiepidire prima di togliere dallo stampo, quindi tagliamo a fette e serviamo.

Per la colazione o la merenda è una golosità non da poco!