

Ingredienti
350 g di banane mature (1 e mezza circa)
80 g di zucchero di canna
3 cucchiai di sciroppo d'acero
250 g di farina di farro
Latte di soia q.b.
18 g circa di cremortartaro
2 mele sbucciate e tagliate a spicchi

Preparazione
In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico prima lo zucchero con le banane schiacciate con una forchetta e una volta ottenuta una crema aggiungiamo la farina, mescoliamo ed ammorbidiamo l'impasto con lo sciroppo d'acero. Dopo è il momento del latte ed infine del cremortartaro.

Mescoliamo fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che verseremo nello stampo unto con un po' di olio.

Poi prenderemo le fettine di mele e le metteremo nell'impasto nel senso verticale, proprio come in foto.

Ed infine inforniamo per 25-30 minuti a 180°.

Una volta superata la prova dello stecchino possiamo sfornare la torta e servire tiepida.