

TORTA DI MELE CASTAGNE PINOLI E UVETTA

250 gr di farina tipo 2

150 gr di castagne bollite e tritate

2 mele del tipo "le uniche che c'erano nell'azienda agricola bio dove vado a fare la spesa"

140 gr di uvetta

40 gr di pinoli

4 cucchiari di olio e.v.o.

1 bustina di cremor tartaro di quello già addizionato con bicarbonato che per la verità contiene anche amido di mais

1 cucchiaino piccolo di cannella tritata

1 pizzico di sale rosa

250 ml di succo di mela limpido (quello che si beve così com'è, unico ingrediente le mele)

un paio di cucchiari di succo di mela concentrato (quello sciropposo che si deve allungare 8 a 1)

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho messo a mollo l'uvetta nel succo di mela limpido con il pizzico di sale.

Ho mischiato la farina, le castagne, i pinoli, il lievito e la cannella.

Ho tagliato le mele a dadini lasciando la buccia.

Ho unito le mele al succo di mela con l'uvetta e poi all'altro miscuglio secco, senza mischiare eccessivamente.

Ho messo in una teglia coperta di carta forno bagnata e strizzata e ho cotto a 180 gradi circa 30 minuti.

Ancora calda ho cosparso con un paio di cucchiari di succo concentrato di mela, che serve sia a dolcificare ulteriormente che a lucidare.

