

## TORTA DI FIOCCHI E MELE



### Ingredienti:

200 gr di cornflakes;  
100 gr di fiocchi di avena (meglio se piccoli);  
100 gr di uvetta;  
4 cucchiaini di malto di riso;  
600 + 200 ml di succo di mela;  
2 mele;  
1 cucchiaino di agar agar in fiocchi;  
olio e.v.o. q.b. per ungere la tortiera;  
1 pizzico di sale.



### Preparazione:

In una pentola riscaldare 600 ml di succo di mela con il pizzico di sale, aggiungere l'uvetta e far bollire per qualche minuto.

Spento il fuoco, unire il malto e i fiocchi di mais e di avena. Mescolare bene in modo che gli ingredienti si amalgamino fra loro assorbendo il liquido.

Lasciare a riposo per cinque minuti.

Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a spicchi.

Ungere una pirofila dal diametro di 25 cm ( non usare tortiere munite di cerniera apribile), distribuirvi uniformemente l'impasto aiutandosi con le dita unte di olio per spianarlo.

Disporre sulla superficie gli spicchi di mela in due cerchi concentrici.

In un pentolino sciogliere un cucchiaino colmo di agar agar in 200 ml di succo di mela e portare a bollore per due-tre minuti.

Versare il liquido sulla torta.

Infornare e cuocere a 180° per 40 minuti.

Attendere che si intiepidisca bene prima di tagliare a fette.

NOTA BENE: lo stesso dolce sarà perfetto anche per CELIACI se, al posto dei fiocchi di avena, verranno utilizzati FIOCCHI DI RISO ( nella medesima quantità di 100 gr ).