

Plumcake senza uova

INGREDIENTI:

250 gr di farina integrale,
1 mela grande non trattata (io ho usato una golden),
160 ml di acqua,
2 cucchiaini di succo di limone,
180 gr di zucchero,
5 cucchiaini di olio di semi di girasole o arachidi,
150 gr di mix di frutta secca (io avevo solo i mirtilli),
bicarbonato equivalente a 1 bustina di lievito,
2 cucchiaini di zucchero di canna per decorare.

Lavare la mela, togliere il torsolo e frullarla con l'acqua senza togliere la buccia fino ad ottenere una purea.

Mettere la purea in una ciotola, aggiungere zucchero e olio, far schiumare il bicarbonato con il succo di limone e giungere anch'esso al composto.

Mischiare il tutto e unire la farina, amalgamare e aggiungere la frutta secca.

Mettere il composto in uno stampo da plumcake foderato con carta da forno, cospargere con zucchero di canna e cuocere a 200° per 60-70'.

Far raffreddare e servire.