


# Cake vegano alle mele e limone

circa 8 - 10 porzioni

   facile

 up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Cosa ti serve:

Terrina  
Zester o grattugia  
Frusta a mano  
stampo a cassetta lungo 25 cm  
Carta forno  
125 g yogurt vegetale di cocco (o soia)  
30 ml olio di semi  
50 ml Bevanda vegetale di riso  
scorza grattugiata di mezzo limone  
50 g mandorle macinate finemente  
1 confezione di Preparato per Torta di Mele  
25 ml succo  
200 g mele tagliata a cubetti

### Per decorare:

80 g yogurt vegetale di cocco (o soya)  
scorza grattugiata di limone

## 1 Mescola gli ingredienti:

In una terrina mescola yogurt, olio, bevanda vegetale, scorza di limone e mandorle macinate.

## 2 Versa la miscela:

Versa la miscela nella terrina e mescola fino ad ottenere un impasto omogeneo.

## 3 Incorpora i cubetti di mela:

Incorpora all'impasto il succo di limone e i cubetti di mela.

## 4 Versa l'impasto:

Versa l'impasto in uno stampo a cassetta lungo 25 cm foderato sul fondo e sui bordi con carta da forno e livellalo.

## 5 Cuoci il cake:

Cuoci per 65-75 minuti sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas, preriscaldato (elettrico: 190°C, ventilato: 170°C, a gas: 200°C).  
Se il dolce dovesse scurirsi durante la cottura coprilo con un foglio di alluminio e prosegui la cottura. Prima di estrarre il dolce dal forno fai la prova stecchino.



cameo

⑥ **Decorazione del cake:**

Disponi il cake raffreddato su un piatto da portata, distribuisce lo yogurt e decora a piacere con la scorza di limone.

⑦ **Conservazione:**

Conserva il cake pronto per il consumo in frigorifero e consumalo entro 24 ore.

