



*Francavilla Deborah*

## Piada dei Morti Vegan

Con queste dosi io ho usato uno stampo con cerniera 25 cm di diametro.

Se usate come me il programma impasto nella macchina del pane la fate impastare lei e lasciatelo lievitare lì dentro, il mio dura 1 ora e 50 minuti e comprende due impasti e tre lievitazioni, altrimenti impastate a mano e lasciate lievitare 1 ora e mezza. (coperto con un canovaccio)

Finita la 2° lievitazione unite all'impasto l'uvetta sultanina, massaggiatela un po' e stendetela nello stampo (rotondo!). Inserite la frutta secca (una manciata di noci, una manciata di mandorle, una manciata di pinoli), coprite di nuovo col canovaccio e lasciate lievitare di nuovo e per l'ultima volta 1 ora e mezza.

Trascorsa l'ultima lievitazione (la 3°!!) la vostra torta è pronta per essere cotta per 30 minuti a 160°, forno già caldo!

A cottura terminata l'ho spennellata con un po' di sciroppo d'agave per addolcirla un po' e farla bella lucida come vedete in foto!

**PROVARE PER CREDERE! É buonissima!! Fatemi sapere!**

Deborah Francavilla



*Francavilla Deborah*

[Read More](#)

---