



## Apple bread, το νέο banana bread

**Μερίδες:** 12 κομμάτια **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50-55 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 1-2 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα κέικ 30εκ.

Φυλάσσουμε το apple bread καλυμμένο σε δροσερό σημείο για 2 μέρες

### Υλικά:

60 ml ελαιόλαδο

100 γρ. μήλα της επιλογής μας, καθαρισμένα (περίπου 1 μεσαία μήλο, ζυγισμένο χωρίς φλούδες ή πυρήνα)

### [300 ml Alpro Ρόφημα Βρώμη-Αμύγδαλο Χωρίς Ζάχαρη](#)

1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας

200 γρ. ζάχαρη καρύδας

480 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κ.σ. μπέικιν πάουντερ

¼ κ.γλ. αλάτι

1 κ.γλ. κανέλα

1 κ.γλ. τζίντζερ

¼ κ.γλ. γαρύφαλλο σε σκόνη

¼ μοσχοκάρυδο

400 γρ. μήλα κομμένα σε μικρά κυβάκια (περίπου 2 μεσαία μήλα, ζυγισμένα χωρίς φλούδες ή πυρήνες)

### Εκτέλεση

1) Σε επεξεργαστή τροφίμων βάζουμε τα 100 γρ. μήλου μαζί με το ελαιόλαδο και πολτοποιούμε μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα. Μεταφέρουμε τα πολτοποιημένα μήλα σε ένα μπολ. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το [Alpro Ρόφημα Βρώμη-Αμύγδαλο Χωρίς Ζάχαρη](#) και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν.

2) Σε άλλο μεγάλο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και τα μπαχαρικά. Καθαρίζουμε και κόβουμε τα μήλα. Προσθέτουμε το μείγμα με το ρόφημα, στο μπολ με τα στερεά και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ίσα-ίσα μέχρι να έχουμε ενιαία ζύμη.

3) Προσθέτουμε τα κομμένα μήλα και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα.



4) Μεταφέρουμε το μείγμα σε μία μακρόστενη φόρμα λαδωμένη και περασμένη με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 50-55 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 1-2 ώρες.