Κέικ μήλου της Τίνας

Υλικά:

- 220γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 40γρ αλεύρι αμυγδάλου (ή άλλα 40γρ ντίνκελ, αν δεν έχετε αλεύρι αμυγδάλου)
- 2 κ.γ. baking powder
- 1 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 1/2 κ.σ. ζάχαρη καρύδας (2 για το κέικ και 1/2 για τα κομματάκια μήλου)
- 1/3 κ.γ. σκόνη φυσικής βανίλιας
- 1/2 κ.γ. κανέλα
- 1 κ.σ. στέβια 1:4 (ή άλλες 4 κ.σ. ζάχαρη καρύδας αν δεν έχετε στέβια)
- 10 μουλιασμένους απύρηνους χουρμάδες
- χυμό από 1 πορτοκάλι
- 40γρ λιωμένο λάδι καρύδας
- 30γρ αμυγδαλοβούτυρο
- 1 κ.γ. μηλόξυδο
- 1 μπανάνα ώριμη
- 1 μήλο κομμένο σε κυβάκια
- 1/3 κούπα νερό (ίσως και λίγο παραπάνω αν δείτε ότι βγαίνει πολύ σφιχτό)

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ, εκτός από τη μισή κ.σ. καρύδας.
2. Στον επεξεργαστή τροφίμων σας, λιώνετε τους χουρμάδες, τη μπανάνα και προσθέτετε όλα τα άλλα υγρά υλικά, χτυπάτε καλά να λιώσουν και να ομοιογενοποιηθούν.
3. Στο μείγμα των υγρών, ρίχνετε τα στεγνά και χτυπάτε ξανά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν.
4. Σε ένα μπωλ, ανακατεύετε τα κυβάκια μήλου με τη μισή κ.σ. ζάχαρη καρύδας και τα ρίχνετε μέσα στο μείγμα, ανακατεύετε με μία σπάτουλα.
5. Ρίχνετε το μείγμα σε λαδωμένη φόρμα και ψήνετε στους 170 βαθμούς για 70-75 λεπτά ή στους 180 βαθμούς για 60 λεπτά περίπου.