



TORTA MORBIDA SENZA LIEVITO



CSR



A cura di Daniela Rossini

INGREDIENTI

Ingredienti per una tortiera diam. 24

- 200 gr farina di Kamut
- 50 gr fecola di patate
- 180 gr zucchero grezzo di canna
- 200 ml di olio di riso
- 4 uova
- 1 cucchiaino (circa 7 gr) bicarbonato di sodio
- un pizzico di sale

SUGGERIMENTO

Su questa ricetta base è possibile aggiungere ingredienti a proprio gusto: gocce di cacao, cannella, scorza di limone grattugiato, frutta fresca o secca, oppure farcire la torta con crema o marmellata.

PREPARAZIONE

- 1- In una ciotola unire farina, fecola, bicarbonato e un pizzico di sale
- 2- In un ciotola capiente mettere le uova
- 3- unire lo zucchero
- 4- Con le fruste sbattere per un paio di minuti alla massima velocità
- 5- Aggiungere l'olio e continuare a frullare
- 6- Unire la miscela di farine
- 7- precedentemente preparata facendole cadere a pioggia
- 8- Lavorare l'impasto per qualche minuto
- 9- In una tortiera ricoperta con un foglio carta forno bagnato e strizzato versare l'impasto.
- 10- Infornare a 160°/180° (dipende dal forno) per circa 35 minuti.
- 11- Prima di sfornare la torta fare la prova stecchino, se esce asciutto la cottura è ottimale.

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ora

STAGIONALITÀ:



PROPRIETÀ NUTRIZIONALI:

Dolce contenente glutine e non adatto per i celiaci.

