



RICETTE

TORTA CAPRESE SENZA UOVA

a cura di Adele

Questa è la ricetta della torta che avete assaggiato per il compleanno di Silvano. È molto semplice e velocissima da fare.

Vi servono 200 g di farina 00, 80 g di cacao amaro in polvere, 100 g di mandorle secche macinate, 250 g di zucchero, 380 ml di latte, 4 cucchiaini di olio di semi, 1 bustina di lievito vanillinato, un pizzico di sale oltre, naturalmente, a un po' di zucchero a velo.



Per prima cosa mettete in una ciotola la farina con lo zucchero, il lievito e il cacao in polvere e mischiateli bene. A questo punto mescolate il latte con l'olio e aggiungeteli agli ingredienti indicati in precedenza. Lavorate bene il tutto e da ultimo aggiungete le mandorle tritate e il sale.



Mettete l'impasto in una tortiera (io ne ho usata una da 28 cm; ovviamente se ne usate una di diametro inferiore, la torta verrà più spessa e quindi dovrà stare in forno qualche minuto di più) e infornate a 160 °C per circa 30 minuti.

Fatela raffreddare e cospargetela di zucchero a velo.
Fatto!