

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Base torta al kamut

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Le farine alternative stanno riscuotendo, soprattutto negli ultimi anni, grandissimo successo. Anche le nostre cookine si sbizzarriscono con questi nuovi prodotti, bloody ci propone la sua base torta al kamut.

INGREDIENTI

- 6 tuorli
- 6 albumi
- 1 uovo
- 155 g di zucchero a velo
- 150 ml di olio extravergine d'oliva
- 130 g di olio di semi
- 78 g di farina di kamut
- 110 g di farina 2
- 1/2 bacca di vaniglia
- 10 g di lievito
- 1 pizzico di sale
- 75 ml di latte di soia.

PREPARAZIONE

- 1 Ho separato i tuorli dagli albumi.

Ho inserito i tuorli d'uovo e un uovo intero in un contenitore lungo e col minipimer li ho appena mescolati in modo da unirli. Poi ho versato gli oli a filo nelle uova.

Poi ho aggiunto 155 g di zucchero a velo e dopo 125 g di fecola, mescolando dal basso verso l'alto.

Ho preparato la miscela di farine e l'ho incorporata a mano mescolando dal basso verso l'alto, per non smontare il tutto, alternando con il latte di soia. Ho terminato con un pizzico di sale e il lievito.

Ho montato i bianchi con 110 grammi di zucchero fino ad ottenere una meringa.

Ho unito la meringa sempre mescolando con delicatezza.



2 Trasferire il composto in uno stampo con bordo a cerniera imburrata ed infarinata.



3 Infornate a 160°C per circa 55 minuti.

