

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta senza uova

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte abbiamo voglia di un dolce light che non ci faccia venire i sensi di colpa? Con la torta senza uova potete finalmente concedervi questo piacere! Sì, perché oltre a non avere le uova questa torta è anche senza burro e senza yogurt: l'impasto soffice e leggero si ottiene utilizzando un mix di olio di semi e acqua, motivo per cui viene anche chiamata torta all'acqua. Ottima da gustare in purezza o accompagnata con confetture, yogurt e frutta fresca, la torta senza uova è una deliziosa idea per la colazione e la merenda di tutta la famiglia!

Se amate le torte soffici, provate anche queste ricette:

[Torta allo yogurt](#)

[Torta soffice al limone](#)

[Torta di mele capovolta](#)

[Torta di carote facilissima](#)

[Torta all'acqua al limone](#)

INGREDIENTI

ACQUA TIEPIDA 360 ml

FARINA 00 350 gr

ZUCCHERO 200 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 70 ml

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 16 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PER GUARNIRE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la torta senza uova per prima cosa setacciate in una ciotola la farina e il lievito.

In un'altra ciotola versate l'acqua tiepida e lo zucchero, poi mescolate con una frusta per scioglierlo completamente.

A questo punto aggiungete l'estratto di vaniglia e l'olio e mescolate ancora.



2 Incorporate poco per volta la farina precedentemente setacciata con il lievito.

Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e senza grumi.



3 Imburrate e infarinate una tortiera del diametro di 22 cm.

Versate il composto all'interno e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 45-50 minuti.

Una volta cotta e lasciata raffreddare, trasferite la torta senza uova su un piatto da portata

e spolverizzate con zucchero a velo!

