

Torta di zucca senza glutine, lattosio, uova – vegetariana



Ingredienti:

250 g farina grano saraceno

220 g zucca cruda

100 g sciroppo di agave

60 g zucchero

150 g farina di mandorle

300 ml acqua

100 ml olio semi

1 bustina lievito per dolci

50 g gocce cioccolato

vaniglia, cannella q.b.

Frulla la zucca cruda con lo zucchero e sciroppo d'agave fino ad ottenere un composto liscio. Unisci poi l'acqua, le farine, il lievito, aromi e l'olio di semi. Amalgama bene il composto poi unisci le gocce di cioccolato. Mescola per distribuirle e versa l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata. Cuoci nel kit forno con MCS D sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 25 minuti, spento in auto cottura 15 minuti. Una volta raffreddato puoi decorare con zucchero a velo.

Puoi sostituire lo sciroppo con la stessa quantità di zucchero. La farina puoi usare quella che più ti aggrada.

Eliza Sestov