

Torta morbida ai fichi



Ingredienti:

2 uova
100 g zucchero
120 ml latte
100 ml olio semi
180 g farina a scelta
1 bustina di lievito per dolci
250 g marmellata di fichi
fichi freschi q.b.
cannella, vaniglia

Monta le uova con lo zucchero e un pizzico di sale finché diventano chiare e schiumose. Aggiungi il latte (anche vegetale), l'olio di girasole aromatizzato con vaniglia e cannella, la farina (a scelta, io ho usato 1/3 farina di riso e 2/3 farina di farro), la bustina lievito per dolci. Amalgama bene il tutto e versa nella teglia da crostata imburrata ed infarinata.

Frulla la marmellata di fichi e con un sac a poche distribuisce nell'impasto. Decora con fichi a fette.

Metti la teglia nel kit forno, copri con MCS D e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 15 minuti, spento in auto cottura 15 minuti.

Lascia raffreddare prima di toglierla dallo stampo.

Eliza Sestov