

Torta vegana allo yogurt



Ingredienti:

2 vasetti yogurt di soia o riso

1 vasetto zucchero di canna integrale

1,5 vasetti olio di semi

4 vasetti farina integrale

2 vasetti farina avena

2 vasetti farina di riso

2 vasetti latte di soia o riso

1 bustina cremor tartaro

buccia grattugiata di limone

1 kiwi

Mettete nella ciotola tutti gli ingredienti meno il kiwi.
Misurate sempre con il vasetto dello yogurt.



Mescolate bene e versate l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 40 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Rovesciate la torta, raffreddatela e decorate con il kiwi.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.