

Tortini San Valentino



Ingredienti:

1 uovo

65 g zucchero

35 ml latte vegetale

30 ml olio semi

40 g yogurt di soia

100 g farina 1

1 cucchiaino lievito per dolci

essenza arancio, limone, ylang ylang

frutti di bosco q.b.

Monta l'uovo con un pizzico di sale e lo zucchero finché cambia colore. Aggiungi l'olio di semi aromatizzato con le essenze, il latte vegetale, lo yogurt (io di soia), la farina a scelta, il lievito per dolci.

Amalgama bene il tutto e distribuisce nei stampini a forma di cuore che poi metti in una teglia e nel kit forno. Copri con MCS.

Usa il fornello grande 10 cm diametro a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 10 minuti, spento 10 minuti.

Lascia raffreddare e decora con panna montata facendo un bordo a forma di cuore.

Al centro riempi con un coulis di frutti di bosco (fai cuocere i frutti di bosco nel pentolino solo qualche minuto).

Eliza Sestov