

Le ricette di Laura

🌀 La rubrica di ricette vegan 🌀



TORTA SENZA GLUTINE AI MIRTILLI

INGREDIENTI

200 g di farina di riso
100 g farina di miglio
8 g di lievito per dolci
70 g di zucchero grezzo di canna
80 ml di sciroppo d'agave
110 ml di olio di mais
100 latte di riso
1 pizzico di sale
mirtilli

PREPARAZIONE

In un frullatore tritate lo zucchero di canna in modo da renderlo particolarmente fine. In una ciotola setacciate le farine e il lievito. Con questa operazione facciamo in modo di non avere grumi nell'impasto. Aggiungete il sale e lo zucchero e mescolate energicamente.

Nella ciotola aggiungete ora i liquidi e amalgamate tutti gli ingredienti sino ad ottenere un composto non troppo liquido ma omogeneo. A parte lavate e asciugate molto bene i mirtilli. Passateli velocemente nella farina di riso e aggiungeteli all'impasto. Continuate a mescolare in modo da inglobare i frutti di bosco e distribuirli in maniera omogenea nel dolce.

Oliate ed infarinate una teglia per torte e versate l'impasto appena ottenuto. Infornate a 180 gradi per 35/40 minuti.

