

Torta soffice alle fragole senza burro

Senza glutine



Ingredienti

220 gr mix farine senza glutine #

2 uova medie

150 gr zucchero semolato

65 ml olio di semi di arachidi o girasole

160 ml latte senza lattosio

250 gr fragole

12 gr lievito per dolci #

½ bacca di vaniglia o buccia grattugiata di limone

1 pizzico sale

Procedimento

Lavate le fragole, asciugatele accuratamente e tagliatene una parte a pezzetti, lasciando le altre per la superficie. In una ciotola montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete l'olio di semi e continuate a mescolare. Versate il latte e l'aroma scelto (vaniglia o scorza di limone) e amalgamate bene. Setacciate la farina con il lievito e incorporateli poco alla volta all'impasto. Aggiungete un pizzico di sale e mescolate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Unite le fragole a pezzetti all'impasto e mescolate delicatamente. Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata da 22–24 cm. Distribuite sopra le fragole restanti. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40–45 minuti. Fate la prova stecchino e lasciate raffreddare completamente prima di servire.

Ricetta dal web