

Torta all'acqua senza uova e latte, in padella

Senza glutine



Ingredienti

310 gr farina mix senza glutine per dolci #

300 gr acqua (a temperatura ambiente)

100 gr zucchero semolato

90 gr olio di semi

16 gr lievito in polvere per dolci #

1 Scorza grattugiata di un limone (buccia edibile)

Procedimento

*All'interno di una ciotola, versate l'acqua, l'olio e la scorza grattugiata di un limone. Iniziate a mescolare, poi aggiungete lo zucchero e la farina. Lavorate bene il composto con una frusta o un cucchiaio fino a ottenere un impasto liscio, fluido e completamente senza grumi. Prendete una buona padella antiaderente e imburратela con cura, fondo e bordi compresi. Versate l'impasto al suo interno e coprite subito con un coperchio. Ora fate molta attenzione, perché questi passaggi sono fondamentali: posizionate la padella sul fornello e tenete la fiamma alta **per un solo minuto**. Subito dopo, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere per 20 minuti senza mai aprire il coperchio. Questo passaggio è il segreto della ricetta: il calore costante e il vapore trattenuto all'interno aiuteranno il lievito a fare perfettamente il suo lavoro, rendendo la torta alta e soffice. Trascorso questo tempo, togliete il coperchio: ora arriva un altro passaggio fondamentale per la riuscita del dolce. **Non dovete capovolgere la torta semplicemente su un piatto, ma utilizzate un piatto con sopra un foglio di carta forno**. Una volta capovolta la torta sulla carta forno, adagiatela nuovamente nella padella insieme alla carta stessa. Rimettete subito il coperchio e lasciate cuocere a **fiamma bassissima per altri 10 minuti**. Mi raccomando: anche in questa fase **non aprite mai il coperchio** per non disperdere il calore necessario alla lievitazione. Passati i 10 minuti, fate la prova dello stecchino: se esce asciutto, la vostra torta all'acqua è pronta. Una volta pronta, estraetela dalla padella e lasciatela raffreddare completamente su una gratella. Se lo gradite, spolverate la superficie con un po' di zucchero a velo per renderla ancora più invitante.*

Ricetta dal web