

EmilCanapa Ricette : La Torta Soffice di Zucchine con Farina di Canapa

La torta di zucchine è un preparato soffice e gustoso, adatto sia per colazione a chi piace farla dolce, sia come ultima portata per concludere in maniera leggera e sfiziosa il pasto. Le zucchine danno un tocco salutare alla ricetta, che confezionata con la farina di canapa rivisita notevolmente il suo gusto caratteristico.

Ecco gli ingredienti che vi serviranno per la preparazione di una teglia da 6/8 porzioni

2 uova intere

250gr di zucchero

250gr di zucchine tritate

225gr di farina 00

25gr di farina di canapa

1 bustina di lievito vanigliato (o 1 cubetto di lievito fresco)

100gr di burro

3 cucchiaini di vermouth

1

Per prima cosa sbattete le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Continuate tritando le zucchine finemente che

andranno aggiunte nella zuppiera.

Aggiungete poi la farina con il lievito e in ultimo i 3 cucchiaini di vermouth mescolati con il burro fuso. Dovreste ottenere un impasto semi-liquido.

2

Versate ora il tutto in una teglia con cartaforno, o ricoperta con burro e un pizzico di farina.

3

Mettete la teglia in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti, o fino a quando la torta non assumerà un colore dorato.

4

Lasciate raffreddare e se preferite guarnite a piacere con zucchero a velo, servendo a temperatura ambiente. Potrete conservare la torta per diversi giorni a temperatura ambiente, semplicemente avendo cura di coprire il recipiente con un panno o dei fogli di alluminio, che preserveranno la caratteristica morbidezza...Se sei passato a leggere la ricetta prima di concludere i tuoi acquisti potrai facilmente tornare allo Shop cliccando sull'immagine, se preferisci abbiamo tenuto in memoria il Tuo Carrello, puoi accedere da cliccando qui!Redazione articolo a cura di Giovati Michael