

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

TORTA ALL'ACQUA



TEMPO DI PREPARAZIONE

40 minuti



TEMPO DI COTTURA

30 minuti

Secondo una antica classificazione, ancora in uso, le torte si possono dividere in "da credenza" e "non"; per intenderci, quelle da credenza sono tutte le preparazioni "della nonna", prive di elementi, quali creme e panne e pertanto, conservabili diversi giorni, nella credenza di casa. La torta all'acqua è un dolce da credenza, soffice e leggero, perfetto per la colazione e la merenda.

Viene realizzata senza latte ed è povera di calorie.

Inoltre è possibile sostituire metà acqua con il succo d'arancia o di limone, o ancora con del caffè lungo, mentre se volete un delizioso dolce al cioccolato, potete sostituire parte della farina (circa 80g) con il cacao amaro o ancora con della farina di mandorle.



PORZIONI

8 Persone



PREPARATA DA

Alunni del serale/Prof. L. Mele



Moscato di Trani
Torrevento

Ingredienti

Uova 6
Farina "00" 300gr.
Zucchero 340gr.
Olio di semi 120gr.
Acqua naturale 160gr.
Lievito per dolci 1 bustina

Preparazione

1. Montare zucchero e uova fino al raddoppio del volume; la consistenza deve risultare spumosa; quindi lavorare per 10/15 minuti.
2. Setacciare farina e lievito e aggiungere al composto preparato in precedenza, in due soluzioni, incorporando dal basso verso l'alto.
3. Aggiungere e incorporare l'olio e successivamente, l'acqua.
4. Versare il composto in una teglia, del diametro di 24cm, imburrata e infarinata in precedenza.
5. Infornare in forno statico preriscaldato a 160° per 30 minuti.
6. Ultimata la cottura, poggiare la torta su di una griglia, così da non perdere il volume.
7. Spolverizzare quando è ancora calda, con un quantitativo generoso di zucchero a velo.

Trucchi & Consigli



Con lo stesso impasto e lo stesso procedimento è possibile ottenere dei muffin, utilizzando degli stampini adeguati; il tempo di cottura sarà però 160° per 15 minuti.



Se volete rendere più ricca la torta all'acqua, potete aggiungere sulla superficie, una composta ai frutti di bosco, facilmente realizzabile; 450 gr. di frutti di bosco, 200 di zucchero e acqua q.b..