

Torta allo yogurt con farina di ceci



Ingredienti

- 1 yogurt alla frutta e fibre alla pera
- 4 uova
- un bicchiere e mezzo di farina di ceci
- un bicchierino scarso dello yogurt di olio semi
- 1 bicchiere e mezzo di frumina o amido di mais o fecola di patate
- 2 bicchieri di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci

Questa torta fu preparata per un contest sulla farina di ceci ed è frutto di pura inventiva; risultata gradevole al palato, morbida e se nella ricetta sostituirete la frumina con fecola di patate o amido di mais è adatta anche ai celiaci.

In un robot da cucina fate montare le uova con lo zucchero fino a che non diventi bianco, aggiungere lo yogurt, poi l'olio ed infine le due farine con il lievito; mettere l'impasto nella teglia in silicone e porre nel forno a 180° per 35- 40 minuti, provando la cottura con uno stecchino.