



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.