



TORTA VEGETARIANA

Ingredienti

Per 1 torta

400 gr di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1/2 cucchiaino di cannella
1/2 cucchiaino di mix di spezie
1/2 cucchiaino di bicarbonato
1/4 di cucchiaino di sale
100 gr di mele
100 gr di carote grattugiate
100 gr di patate
150 gr di ribes disidratati
150 gr di uvetta
150 gr di noci tritate
1 cucchiaino di scorze d'arancia
150 gr di burro
100 gr di zucchero di canna
3 uova
2 cucchiaini di melassa

Passaggi

- 1.** Preriscalda il forno a 175°, e imburra e cospargi di farina uno stampo.
- 2.** In un foglio di carta forno, setaccia la farina, il lievito in polvere, la cannella, il mix di spezie, il bicarbonato e il sale. Metti da parte.
- 3.** In una ciotola media, aggiungi le mele, carote, patate, ribes, uvetta, noci e scorze d'arancia. Metti da parte.
- 4.** Disponi il burro ammorbidito e lo zucchero di canna in una ciotola larga. Impasta a bassa velocità la miscela fino a che diventi morbida. Aggiungi le uova una alla volta, impastando ad ogni aggiunta, e poi mescola la melassa. Impasta lentamente negli ingredienti secchi fino a che la miscela non si inumidisca completamente. In modo graduale aggiungi il mix di frutta e continua ad impastare a bassa velocità fino a farli amalgamare.
- 5.** Versa a cucchiainate nello stampo preparato. Cuoci nel forno preriscaldato per 60 minuti, o fino a che lo stuzzicadenti non venga fuori pulito e fino a che la torta non si stacchi dalla teglia. Lascia raffreddare per 10 minuti su una griglia, e poi rimuovi dallo stampo e lascia raffreddare completamente.