

Torta Moretta vegana

Preparazione



1. Versare in una bowl la farina, la maizena, lo zucchero e il cacao. Quindi aggiungere l'olio e pian piano l'acqua mescolando il tutto.



2. Prima di aggiungere il lievito, a seconda del tipo di farina, può rendersi necessario aggiungere ancora un po di acqua in modo da raggiungere una consistenza cremosa. Aggiungere il lievito e mescolare delicatamente in modo da amalgamarlo per bene al composto.

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>



3. Versare il composto in una teglia del diametro di 25/30 cm precedentemente cosparsa di olio e successivamente di farina, o se preferite, foderata con carta da forno ed infornate a 170 gradi per 40 minuti.



Consigli & curiosità

Per una migliore lievitazione della Moretta è consigliabile usare il forno con modalità statica.

Per controllare la cottura inserite uno stecchino nella torta ed assicuratevi che sia bello asciutto.

La moretta è deliziosa sia se la consumate al naturale ma anche accompagnata da confetture, crema pasticciera o una crema al cioccolato.