



TORTA CON ORZO



Mettere in una ciotola: 200 grammi di farina di grano bio 00, 180 grammi di farina di fecola, 1 bustina di lievito vanigliato e mescolare.

In un'altra ciotola grande mettere: tre uova che avete tenuto a temperatura ambiente, 100 grammi di zucchero di canna, un pizzico di sale e montare bene bene con le fruste, fino a quando il composto diventa spumoso.

Aggiungere 250 grammi di mascarpone buono e un vasetto di yogurt bianco bio intero e continuare a mescolare con le fruste

In una tazza mescolare tre cucchiaini grandi e pieni di orzo solubile con un bel bicchiere colmo di latte intero bio e aggiungerlo al composto.

Aggiungere anche due cucchiaini colmi di cacao amaro.

Mescolare bene con le fruste.

Aggiungere le farine con il lievito a pioggia, setacciandole con un colino.

Mescolare bene sempre con le fruste.

Tritare a coltello non troppo fine fine, una tavoletta di cioccolato fondente buona e aggiungerne un po' più di metà al composto.

Imburrare e infarinare uno stampo con il buco in mezzo.

Versare nello stampo l'impasto.

Mettere sopra il resto del cioccolato tritato, mandorle tritate un po' grossolanamente e qualche amaretto sbriciolato grossolanamente.

Mettere in forno ventilato a 170 gradi per 50/60 minuti (controllare con uno stecchino di legno per verificare se è cotta).

Una volta cotta spegnete il forno aprite leggermente la porta del forno e lasciatela raffreddare in forno per evitare che si afflosci.