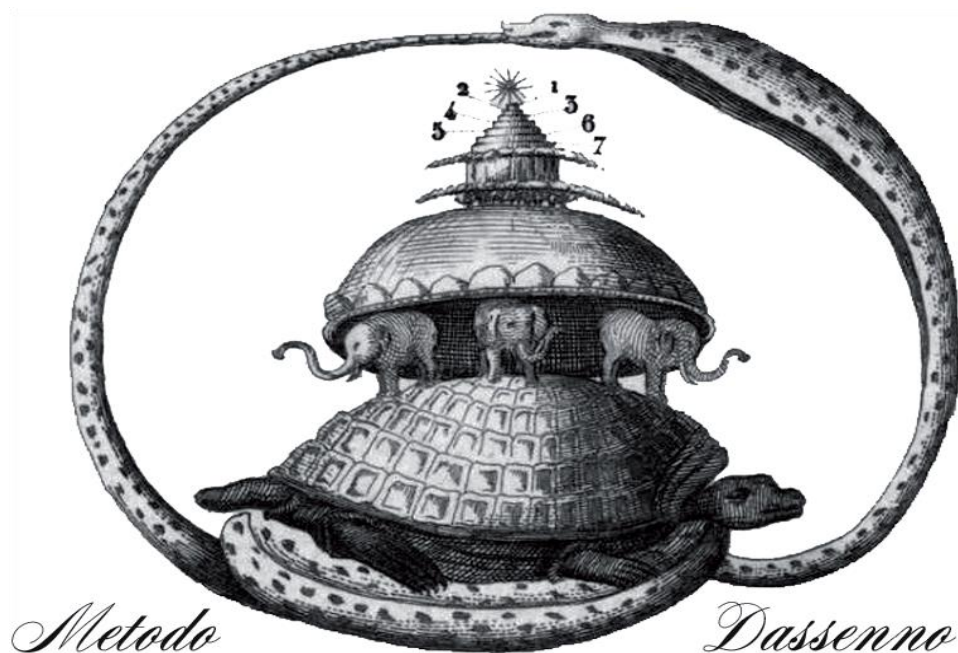




TORTA MACCHIATA

INGREDIENTI: 120gr. farina di riso bio, 30gr. farina di grano saraceno bio, 150gr. fecola di patate bio, due uova bio, 80/90gr. di zucchero di canna bio, 70gr. di burro tedesco o danese, buccia di un limone bio grattugiata, $\frac{3}{4}$ di una bustina di lievito vanigliato per dolci, un bel pizzico di sale fino marino integrale, 25/30gr di cacao amaro (buono)., marsala secca o semisecca, uno yogurt bio bianco, latte fior fiore di montagna coop o latte bio intero.

PROCEDIMENTO:

Unire in una ciotola le farine con il lievito ed un pizzico di sale.

In una terrina mettere gli albumi aggiungere un pizzico di sale e montarli a neve.

In un'altra terrina mettere i tuorli, lo zucchero, il burro (*che avrete fatto ammorbidire a temperatura ambiente*), montare bene con le fruste e verso la fine aggiungere circa due dita di un bicchiere di marsala.

Aggiungere alle uova montate con il burro lo zucchero, le farine, setacciandole.

Aggiungere la buccia del limone grattugiata, lo yogurt e amalgamare bene sempre con le fruste.

Aggiungere (utilizzando il vasetto dello Yogurt, come misurino) un vasetto e mezzo di latte e montare ancora con le fruste, fino ad ottenere un impasto morbido e liscio.

Aggiungere all'impasto i bianchi d'uovo montati a neve, incorporandoli delicatamente con un cucchiaino, con un movimento dal basso verso l'alto.

Dividere poi l'impasto in due terrine.

In uno dei due impasti aggiungere il cacao amaro, un dito di marsala, un dito di latte e mescolare bene.

Mettere l'impasto in uno stampo (*24 cm circa*) ricoperto da carta forno (*bagnata con acqua e poi strizzata*), alternando i due impasti per ottenere una torta macchiata.

Infornare a 170/180 gradi per circa 40/45 minuti.

