

Torta vegana con marmellata di arance



Un dolce leggero, delicato, ottimo per la prima colazione, una torta vegana con marmellata di arance, senza uova e senza latte, ecco a voi la ricetta.

Ingredienti

230 g di farina 00 (oppure 100 g di farina integrale e 130 g di farina 00)

100 g di zucchero di canna integrale

1 bustina di lievito per dolci

250 g di acqua

30 g di olio

marmellata di arance a piacere

Mescolare la farina con lo zucchero e il lievito, aggiungere l'acqua e l'olio e lavorare per qualche minuto, fino a che l'impasto non diventa liscio ed omogeneo.

Trasferire in una teglia foderata con carta da forno, aggiungere la marmellata a piacere e cospargere con lo zucchero di canna.



Cuocere in forno caldo e ventilato a 170° per circa 30/35 minuti.



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri Dolci](#)
[Vedi tutte le Ricette](#)