



Torta all'acqua cruda

Ingredienti per 10 persone (per stampo 24 cm)

250 g	Acqua
230 g	Farina
160 g	Zucchero
45 g	Olio di semi
n° 1	Fiala estratto di limone (o buccia di 1 limone grattugiata)
n° 1	Bustina di lievito per dolci (15 g)
q.b.	Zucchero a velo per spolverare

Preparazione

1. Unire lo zucchero all'acqua (a temperatura ambiente) e mescolare con un cucchiaino per farlo sciogliere.
2. Aggiungere l'olio e l'estratto di vaniglia e mescolare leggermente.
3. In una ciotola a parte unire la farina setacciata al lievito, mescolare leggermente e poi unire gli ingredienti liquidi.
4. Mescolare il tutto con un cucchiaino o una frusta a mano, ottenendo un composto liscio e senza grumi.
5. Versare il composto in una teglia da 24 cm di diametro, rivestita con della carta forno, ed infornare il dolce in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti.
6. Spegnerne il forno e lasciarvi la torta ancora qualche minuto, prima di aprire la porta. Poi estrarre la torta e lasciarla raffreddare completamente prima di sformarla.
7. La torta all'acqua è pronta, potete servirla con una spolverata di zucchero a velo.