

TORTA AL MIELE

INGREDIENTI

- 150 g di miele
- 300 g farina 00
- 150 ml latte o in alternativa panna fresca liquida
- 120 ml olio di semi
- 50 g zucchero
- 2 uova
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- Zucchero a velo per guarnire



PROCEDIMENTO

Montate con le fruste elettriche le uova intere e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.

Lentamente unire il latte a temperatura ambiente, continuando a sbattere, poi il miele e infine l'olio.

A questo punto basta aggiungere la farina setacciata e il lievito continuando a usare le fruste elettriche. Intanto accendete il forno possibilmente ventilato a 160°.

Quando l'impasto sarà liscio e senza grumi infornatelo in una teglia che avrete imburrato e cosperso di farina. Cuocete per 55 minuti. Usate lo stuzzicadenti per assicurarvi che la torta sia cotta anche all'interno. Spolverizzatela con zucchero a velo.