Pomì
O Così. O Pomì.

Torta dolce al pomodoro

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cacao amaro in polvere: 30 gr
- Cannella: 1 pizzico
- Farina tipo 0: 150 gr
- Gocce di cioccolata: 2 cucchiai
- Lievito per dolci: 3 cucchiaini
- Mandorle a lamelle: 2 cucchiai
- Olio di semi di mais o arachidi: 50 gr
- Uovo: 1
- Zenzero: 1 pizzico
- Zucchero: 180 gr

Preparazione

Avete mai usato la polpa di pomodoro per fare i dolci?
In effetti se ci si pensa un po' il pomodoro ha tutte le caratteristiche necessarie per essere utilizzato anche in queste preparazioni, è un ortaggio prevalentemente dolce e la sua acidità conferisce alla torta una maggior leggerezza e una piacevole freschezza.
Qui è stato anche aggiunto del cacao per renderla ancora più golosa, il risultato è davvero sorprendente, una torta umida morbida e leggera, senza latticini e ricca di sapore e di sostanze benefiche!
La preparazione è semplicissima e veloce, si mettono tutti gli ingredienti in ciotola e si mescolano insieme, 30 minuti di cottura e la merenda è pronta!

Versate in una ciotola lo zucchero, unite l'uovo e mescolate energicamente.
Aggiungete la **polpa di pomodoro bio Pomì**, unite l'olio e amalgamate.
Setacciate la farina con il lievito ed il cacao e versate tutto con gli altri ingredienti, mescolate fino ad ottenere una crema, aggiungete le gocce di cacao e se vi fa piacere anche cannella e zenzero in polvere.
Versate nella teglia imburrata (uno stampo 20x20), spolverate la superficie con un po' di mandorle in scaglie e fate cuocere nel forno anche ventilato a 170 gradi per circa 30 minuti, fate la prova stecchino per controllarne la cottura.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 200 gr