

## TORTA SOLARE



### **INGREDIENTI:**

150 gr di zucchero di canna  
200 gr di farina di grano saraceno  
2 cucchiaini di olio  
½ bicchiere di latte di soia naturale  
½ bustina di lievito cremor tartaro  
3 uova  
ananas di stagione o in scatola Bio  
pinoli / mandorle per decorare

### **PREPARAZIONE:**

Rivestire con carta da forno una tortiera del diametro 24. Disporre le fette di ananas.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, aggiungere la farina, il latte, l'olio e mescolare bene. Aggiungere il lievito passato al setaccio e gli albumi montati a neve, mescolare delicatamente per rendere il composto omogeneo. Versare l'impasto nella teglia, mettere alcuni pezzetti di ananas e decorare con mandorle tritate e pinoli.

Cuocere in forno preriscaldato a 170° per circa 40 minuti.