# Torta vegana all’acqua

Ho provato questa torta dopo averla assaggiata qualche giorno fa da un amico, era tanto che volevo provare a realizzarla. In effetti devo dire che ero un po’ prevenuto, la ricetta non contiene né uova né burro e immaginavo di ottenere una torta un po’ gommosa e poco saporita.
In effetti è stata una vera rivelazione: risulta un dolce molto soffice e piacevolmente dolce, una versione leggera della torta paradiso. E’ ottimo per la colazione, o per accompagnare una merenda o un té con gli amici…
Io ho usato l’olio extravergine di oliva, che conferisce un leggero sapore caratteristico all’impasto. Se non lo gradite, utilizzate in sostituzione del normale olio di semi.

Ingredienti:

- 360 gr di farina 00
- 240 gr zucchero semolato
- 1 bustina di lievito per dolci
- la scorza e il succo di 1 limone
- 330 gr di acqua
- 75 gr olio extravergine di oliva

Preriscaldare il forno (statico) a 170°
Ungere con olio una tortiera e foderare il fondo con un disco di carta forno.
Setacciare la farina ed il lievito in una ciotola, poi aggiungervi lo zucchero e mescolare bene. Grattugiare la scorza di un limone e unirla alla farina.
Utilizzando un contenitore che abbia chiusura emetica (un vaso o un contenitore per alimenti) unire l’acqua, il succo di limone e l’olio, tappare e agitare vigorosamente per

dieci/venti secondi.

Aggiungere la miscela liquida alla farina un poco per volta, mescolando bene. Terminare tutto il liquido e mescolare con una frustina fino ad eliminare tutti i grumi. L’impasto risulterà abbastanza liquido.

Versare nella tortiera ed infornare, cuocere per 50 minuti. Prima di estrarre la torta dal forno, fare la prova stecchino, se questo esce asciutto la torta è pronta, altrimenti prolungare la cottura di altri 4-5 minuti.
Attendere qualche minuto poi sformare dallo stampo, e lasciare raffreddare completamente la torta su una gratella.

Servire con una leggera spolverata di zucchero a velo.