



Questa ricetta è nata quasi per caso. Desideravo da tempo una torta al caffè, ho cercato una ricetta su Pinterest, l'ho modificata secondo le mie necessità e voilà eccola là!

INGREDIENTI:

- 140 gr di farina di riso
- 140 gr di farina di avena integrale
- 2 uova
- 200gr di zucchero di cocco
- 100mL di olio di cocco
- 140mL di latte di cocco
- 2 caffè espresso
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO:

Mescola latte e caffè solubile a mano. Aggiungi le uova, l'olio, il caffè espresso, la vaniglia (*impasta per 1 minuto a velocità 4 con Monsieur Cuisine oppure a mano*). Aggiungi farina, zucchero, lievito (*impasta per 1 minuto a velocità 4 con Monsieur Cuisine oppure a mano*). Versa il composto in uno stampo foderato di carta da forno. Cuoci per 45' a 180°. La cottura sarà terminata quando lo stuzzicadenti immerso nella torta ne uscirà asciutto!

ANNOTAZIONI:

Se l'idea di usare latte, olio e zucchero di cocco non ti piace, potrai sostituirli con latte parzialmente scremato, burro e zucchero di canna grezzo.

Io ormai evito questi ingredienti, a causa dell'Ovaio Policistico, così come cerco di limitare il glutine, motivo per cui in questa torta ho mescolato la farina di riso con quella di avena.

Questa torta mi piace molto sia come sapore, non troppo dolce, che come consistenza. Da piccola mia madre mi preparava una torta al caffè di cui purtroppo non trova più la ricetta. Questa me ne fa sentire un po' meno la mancanza, la mangio a colazione, abbinata ad

una tazza di latte di cocco o di Bulletproof Coffee e ad una manciata di frutta secca.