

## Torta dolce al pomodoro



**Tempo di preparazione:** 35 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (12 porzioni)

- Polpa di pomodoro biologica 500g 200 gr
- **Ingredienti**
  - Cacao amaro in polvere 30 gr
  - Cannella 1 pizzico
  - Farina tipo 0 150 gr
  - Gocce di cioccolato 2 cucchiari
  - Lievito per dolci 3 cucchiaini
  - Mandorle a lamelle 2 cucchiari
  - Olio di semi di mais o arachidi 50 gr
  - Uovo 1
  - Zenzero 1 pizzico
  - Zucchero 180 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 Pomi**, 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 imburata (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.

- *Natalia Cattelani*