Torta alla camomilla

Ingredienti:

- 250 gr di farina.
- 130 ml di acqua.
- 3 bustine di camomilla.
- 130 ml di olio di semi.
- 3 uova.
- 100 gr di zucchero.
- 80 gr di zucchero di canna.
- 1 bustina di lievito per dolci.
- La scorza grattugiata di un limone.
- 1 pizzico di sale.

Preparazione:

Preparare la camomilla scaldando l'acqua e mettendo le bustine in infusione. Quindi far raffreddare. Con le fruste elettriche, montare le uova con lo zucchero e lo zucchero di canna, fino a farle diventare chiare e spumose. Aggiungere l'olio, la camomilla, la buccia grattugiata del limone ed un pizzico di sale. Quindi aggiungere la farina setacciata con il lievito e montare ancora con le fruste. Imburrare e infarinare uno stampo a forma da 22 cm di diametro e versare l'impasto. Livellare la massa muovendo lo stampo sul ripiano. Riscaldare il forno e cuocere la torta per 40-45 minuti a 180°C. Per controllare la cottura effettuare la prova stecchino. A cottura ultimata, far raffreddare completamente. Scegliere se completarla con zucchero a velo oppure no.

Nonno Lucio