

# TORTA ALLA CANNELLA

## INGREDIENTI:

- *Farina tipo 00: gr. 350*
- *Zucchero semolato: gr. 170*
- *Uova medio/grandi: n. 3*
- *Sale fine: due pizzichi*
- *Olio di semi di girasole: gr. 100 (oppure gr. 50 di olio + gr. 70 burro di centrifuga)*
- *Latte intero: gr. 220*
- *Lievito chimico per dolci: 1 bustina da gr. 16*
- *Cannella in polvere: gr. 6,0*
- *Zucchero Vanigliato a velo: q.b.per spolverare*

## PREPARAZIONE:

Unire la farina, lo zucchero semolato, il sale, le uova, il lievito, l'olio di semi e la cannella in polvere nel cestello del robot da cucina e miscelare accuratamente, aggiungendo lentamente il latte. Dapprima a bassa velocità, poi aumentando fino ad ottenere un impasto molto omogeneo. Versare l'impasto in una teglia antiaderente di cm. 25 circa. Infornare a 40-50°C (con forno ventilato) ed aumentare, se necessario, fino a cottura completa. In base al tipo di forno, la temperatura può variare anche di molto.