

Base veloce torte salate e non - Gluten-free

Le torte salate sono veloci da preparare, saporite, svuota frigo, scenografiche...Un'ottima idea da portare in tavola in parecchie occasioni: amici a cena, buffet, compleanni, gita fuori porta, picnic...

Preparazione:10 Minuti

- Cottura:in forno statico a 180° per 45 Minuti
- Difficoltà:Molto facile
- Porzioni:dosi per una tortiera diam.24 – 26

Ingredienti

- 100 g farina di soia (o ceci o lenticchie)
- 100 g Farina di riso
- 70 g olio di semi di arachidi (o olio extra vergine di oliva)
- 80 g Acqua
- 1 cucchiaino Sale fino
- mezza bustine Lievito in polvere (facoltativo)

Preparazione

In una ciotola porre tutti gli ingredienti, impastarli velocemente prima con una forchetta e poi con le mani sul piano lavoro fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Per la stesura dell'impasto nella teglia: si può metterlo direttamente nella teglia e stenderlo con le mani

Tu con i miei occhi

~~Vedere il mondo in bassa risoluzione~~

fino a ricoprire tutta la pirofila, creando anche un bordo rialzato.

Bucherellare tutta la superficie della base per torta salata con i rebbi di una forchetta.

Quindi farcire la base della torta salata con il ripieno scelto e cuocere in forno statico già caldo a 180° per circa 45 minuti o fino a cottura della torta salata.