

## TORTA GIALLA DI KAMUT FRATELLO SOLE

### Ingredienti

farina di kamut 250 gr

2 bicchieri e mezzo circa (poco più di un quarto di litro) di latte<sup>1</sup>

1 uovo<sup>2</sup>

uva sultanina 150 gr

1 limone non trattato

1 bustina di vanillina (facoltativa)

### Preparazione

Versa la farina di kamut, il latte e l'uovo in una ciotola, quindi mescola fino a rendere omogeneo l'impasto.

Aggiungi l'uvetta, messa precedentemente a bagno nell'acqua, la scorza di limone grattugiata ed eventualmente la vanillina. Non è necessario aggiungere sale né zucchero in quanto è l'uva sultanina a rendere dolce e a dare sapore alla torta.

Versa il composto in una teglia *rotonda* imburrata o rivestita con carta da forno.

Informa a 180°.

Tempo di cottura: 20-25 minuti.

Estrai la torta dal forno quando la sua superficie è gialla con macchie marroni. Raccomando comunque la prova stecchino.

### N.B.:

La farina di kamut, una volta cotta, risulterà gialla.

Questo dolce deve essere basso e privo di lievito aggiunto.

---

<sup>1</sup> I vegani possono usare il latte di mandorle o quello di riso.

<sup>2</sup> Anziché l'uovo, i vegani aggiungano alla farina mezzo bicchiere in più di latte vegetale.