BUON SAN VALENTINO in OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Si dice che a San Valentino un torta d’amore viene più buona con l’olio EVO Saltapoggio!

E così vi postiamo una fantastica ricetta che ci ha dato Enrico, per festeggiare un San Valentino gustosissimo!


REPLAY
BLUE JEAN

Avrai bisogno di:

- Farina 300 gr
- zucchero 250 gr
- 2 uova
- 1 e bicchiere e 1/2 di latte
- 2 tazzine di olio extravergine di oliva
- 1 bustina di lievito
- 250 gr panna fresca da montare
- zucchero a velo
- cacao in polvere

Come si fa:

Prendete una ciotola e rompete le uova, unite lo zucchero e sbattetele energicamente finchè non saranno montate. Aggiungete il latte e setacciate la farina, infine aggiungete l'olio e mescolate finchè non otterrete un composto omogeneo. Aggiungete il lievito ed infornate a 180°, per 35 minuti circa e finchè la prova dello stecchino non ve lo renderà asciutto.

Lasciate raffreddare la torta. Intanto montate la panna aggiungendo due cucchiai di zucchero a velo.

Tagliate la torta a metà e farcitela con la panna.

Infine decoratela con del cacao in polvere.

Servitevene un'abbondante porzione e **gustatela lentamente**!

E tu cosa hai preparato con l'olio extravergine di così gustoso? **Scrivici e pubblicheremo la tua ricetta!**

Buon San Valentino!