



TORTA AL BASILICO

Categoria: Dolci **Tempo di preparazione:** 120 minuti **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 8

- 250 g di zucchero
- 8 g di basilico fresco
- 6 uova
- 150 ml di latte
- 150 ml di olio di semi
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 700 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- Zucchero a velo e qualche foglia di basilico fresco per decorare la torta

La torta al basilico è un dolce soffice, leggero e dall'aroma delicato.

Perfetto a colazione o all'ora del tè.

Potete servirlo con una semplice spolverata di zucchero a velo o con una buccia di limone grattugiata.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **120 minuti**

Porzioni: **8**

Preparazione

Mettete lo zucchero e il basilico in un mixer e frullate fino ad ottenere una polvere piuttosto fine.

Mettete le uova in una ciotola e montate per almeno 10 minuti, in modo da ottenere un composto molto gonfio.

Incorporate il latte, l'olio di semi, l'essenza di vaniglia e, infine, la farina ed il lievito setacciati.

Trasferite il composto nello stampo rivestito di carta da forno e cuocete per circa 40 minuti in forno statico preriscaldato a 175°C.

Quando la torta al basilico sarà pronta, toglietela dal forno e fatela intiepidire.

Decorate con zucchero a velo e con qualche foglia di basilico fresco e servite.

