

Ricetta torta all'acqua, ciambella soffice, facile e light

INGREDIENTI

- 250 g di Farina 00
- 200 g di Zucchero semolato bianco
- 280 ml di Acqua naturale
- 70 ml di Olio di semi di mais
- 1 bustina di Lievito vanigliato per dolci
- 1 bustina **Zucchero vanigliato o vanillina**
- scorza di 1 Arancia grattugiata biologica
- ecco i semplici ingredienti per la **torta all'acqua!**

Preparazione: 10 minuti **Cottura:** 45 minuti **Livello:** *Facile*

Come fare la torta all'acqua light...

Come primo passaggio per preparare la **torta all'acqua** bisogna, prendere un contenitore dai bordi alti, e mescolare con cura la **dose di acqua**, naturalmente che deve essere a *temperatura ambiente*, e lo **zucchero semolato bianco**.

Una volta che sarà sciolto completamente possiamo aggiungere l'*olio di semi di mais* a filo lentamente, la *farina 00* sempre molto lentamente e amalgamare molto bene tutti gli ingredienti inseriti

La fase di mescolamento degli ingredienti è importantissima, per ottenere un composto liscio, *senza grumi* e vellutato.

Per rendere più semplice questa fase, io setaccio la farina per renderla impalpabile, essendo più fina e più areata. Fatto questo passaggio possiamo inserire la **scorza grattugiata dell'arancia biologica**.

Continuate a lavorare, con le *fruste elettriche*, il nostro composto fino a quando non risulterà un composto **denso, ma liscio e vellutato**. Ora possiamo aggiungere la nostra bustina di **zucchero vanigliato o vanillina**.

Riaccendiamo il nostro sbattitore e amalgamiamo bene anche questi prodotti aggiunti. Quindi possiamo versare il composto nello **stampo a ciambella**, una **tortiera apribile** della dimensione di **diametro 24 cm**, che abbiamo avuto prima cura di *imburrare e di spolverare con la farina*, levando via l'eccesso di farina e versiamo il composto al suo interno.

Possiamo ora infornare il nostro dolce, nel forno statico, che abbiamo avuto cura prima di preriscaldare a 180° per circa **45 minuti**.