

Ingredienti
Una manciata di fragoloni lasciati a macerare in
250 ml di succo d'arancia zucchero di canna e fragole
80 g di zucchero di canna
100 g di farina di manitoba
150 g di farina integrale
5 cucchiai di yogurt di soia bianco
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Preparazione
In una ciotola con uno sbattitore elettrico lavoriamo lo zucchero e lo yogurt. Poi aggiungiamo le farine e mescoliamo. Ammorbidiamo quindi il nostro impasto con il succo di fragola e arance. Quindi è il momento del bicarbonato. Mescoliamo bene in maniera omogenea. Poi versiamo nello stampo per la torta (io ne ho usato uno tondo in silicone) e sopra al nostro impasto morbido e un po' liquido poniamo le nostre fragole (meglio se tagliate a dadini).
Inforniamo a temperatura medio-bassa per circa 25-30 minuti e fino al superamento della prova dello stecchino.
Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di togliere dallo stampo, tagliare a fette e servire.

Non fate come me che non ho saputo aspettare, avevo fretta e ho sfasciato il fondo della torta! Ecco un dolce vegan, profumato e soffice, goloso e coccoloso!

A sfida di bambino capriccioso! :-)