

Ingredienti
200 g di farina di farro
70 g di zucchero di canna integrale
2 cucchiai di marmellata di arance
100 ml circa di latte d'avena
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
La scorza di mezzo limone

Per la glassa
150 di zucchero a velo
Qualche goccia di limone
Qualche goccia di acqua a temperatura ambiente

Preparazione
In una ciotola versiamo tutti gli ingredienti per la torta e mescoliamo con una frusta manuale o elettrica.
Una volta che il composto sarà omogeneo versiamolo in uno stampo per dolci (io ne ho usato uno quadrato di circa 20x20 cm) ed inforniamo a temperatura media (180° circa) per 20 minuti e fino al superamento della prova dello stecchino.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire.

Tagliamo a dadini una volta che non sarà più calda e poi creiamo la glassa aggiungendo qualche goccia di limone e qualcuna di acqua tiepida allo zucchero a velo contenuto in una ciotola, con l'aiuto di una frusta manuale.

Versiamo la glassa sui cubetti di torta e lasciamo asciugarla per qualche minuto, prima che sia pronta da servire.

Magari con un buon succo di frutta fresca!