

Torta della pace (torta soffice ai cachi)

Mercoledì 23 Dicembre 2020 00:00



di [Romina Baratta](#)

“Torta della pace” ovvero torta ai cachi.

Lo sapete che il cachi è considerato l’albero della pace perché esemplari dell’albero sono sopravvissuti al bombardamento atomico della città di Nagasaki, nell’agosto 1945?

Ingredienti per una tortiera da 25 cm:

280 g di polpa di caco matura

Torta della pace (torta soffice ai cachi)

Mercoledì 23 Dicembre 2020 00:00

320 g di farina di grano khorasan
130 g di zucchero
16 g di lievito biologico
mezzo cucchiaino di vaniglia naturale in polvere
la scorza grattugiata di un limone bio
70 g di olio di semi di mais
100 g di acqua

Come si prepara

Scegliete dei cachi maturi, mollicci al tatto e di un colore arancione scuro. In questo modo, otterrete una torta sofficissima, adatta per la colazione o una merenda anche dei più piccini. Lavate i cachi e rimuovete la polpa in modo delicato (la parte che rimane attaccata alla buccia potete mangiarla) e adagiateli in un contenitore tondeggiante.

Con un robot a immersione rendete la polpa di caco purea. Setacciate la farina insieme al lievito e alla vaniglia. Aggiungete lo zucchero, l'olio e l'acqua e lavorate con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto cremoso. Foderate con la carta forno oppure oliate e infarinate uno stampo da 25 cm di diametro oppure uno stampo da plumcake.

Accendete il forno e regolatelo alla temperatura di 170° in modalità statico. Mettete il composto nella tortiera precedentemente foderata di carta forno o oliata e infarinata e infornate per 30/40 minuti. Il tempo può variare in base alla dimensione della tortiera, per non sbagliare fate la prova dello stecchino di legno... Se esce, asciutto la torta è pronta!

Non vi resta che spolverare la torta della pace con lo zucchero a velo e servirla alle persone care con tutto il vostro cuore raccontando il significato di questo meraviglioso frutto.

Ora che sappiamo il significato del caco possiamo farci perdonare non solo con le parole, ma

anche offrendo un dolcetto prelibato ...

COSA ASPETTATE A FARE LA PACE?