



TORTA SBRISOLONA CON MARMELLATA

 6 porzioni

INGREDIENTI

- 100 grammi di farina di frumento, integrale
- 150 grammi di farina di frumento, tipo 0
- 8 grammi di lievito per dolci
- 40 grammi di zucchero a velo
- 1 vasetto di yogurt intero bianco (125 g)
- 100 grammi di marmellata a ridotto tenore di zucchero
- 1 unità di uovo di gallina, intero (50 g)
- 3 cucchiaini da tavola di olio di oliva extravergine (27 g)
- q.b di sale da cucina
- q.b di limone, scorza

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Unire le farine, il lievito e lo zucchero a velo in una ciotola. Aggiungere un pizzico di sale e la scorza grattugiata di mezzo limone. Amalgamare bene il tutto.
- 2° Sbattere leggermente l'uovo ed unirlo al composto. Aggiungere anche lo yogurt e l'olio. Lavorare il composto così da amalgamare gli ingredienti tra di loro in modo grossolano.
- 3° Foderare una tortiera da 22-24 cm di diametro con carta da forno e aggiungere alla base 2/3 dell'impasto, compattandolo leggermente.
- 4° Aggiungere la marmellata, avendo cura di lasciare libero circa 1 cm dal bordo della teglia.
- 5° Sbriciolate l'impasto rimanente sulla superficie della torta.
- 6° Cuocere a 180° per circa 25 minuti in forno statico.
- 7° Una volta sfornata, terminate spolverando un po' di zucchero a velo (nb: far raffreddare la torta precedentemente)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (100 g)	% AR
ENERGIA	252 kcal	253 kcal	13 %
PROTEINE	7 g	7 g	14 %
CARBOIDRATI	44 g	44 g	17 %
ZUCCHERI	14 g	14 g	16 %
LIPIDI	7 g	7 g	9 %
GRASSI SATURI	2 g	2 g	8 %
FIBRE ALIMENTARI	3 g	3 g	10 %
SODIO	90 mg	90 mg	4 %