

LA RICETTA

Lekach (antica torta israeliana al miele)

CULTURA

17_01_2021



Ingredienti

425 g di farina

100 g di zucchero di canna

1 cucchiaio di lievito in polvere

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di cannella

60 g di noci tritate

300 g di miele

100 ml di caffè forte (tiepido)

4 uova

60 ml di olio vegetale

Preparazione

Imburrate (o, in alternativa, coprite con carta da forno), una pirofila rettangolare, tipo da cake (o una teglia da forno dai bordi alti).

In una ciotola capiente, unire la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato di sodio e la cannella. Incorporare le noci tritate.

Sciogliere il miele nel caffè tiepido. Sbattere le uova in una ciotola con l'olio vegetale e aggiungere la miscela di caffè e miele. Unire il composto al miscuglio di farina e mescolare bene il tutto. Versare il composto così ottenuto nello stampo e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 35 minuti.

Lasciate raffreddare la torta e tagliatela a fette o a quadretti.

(Liana Marabini)