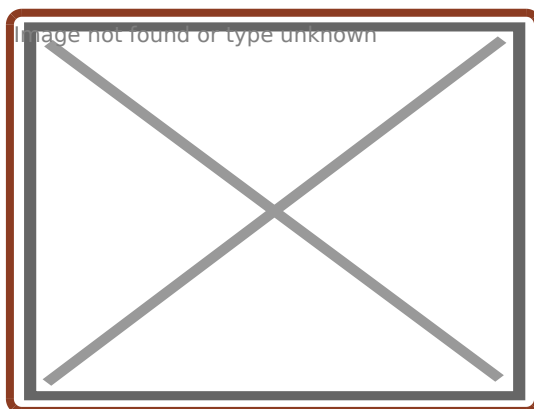


Torta camomilla e miele



Preparazione: 10 min

Cottura: 35 min

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina 00	200 g
fecola	40 g
lievito per dolci	1 bustina
olio di semi	22 ml
acqua	170 ml
camomilla	3 bustine
uovo	1
miele di acacia	3 cucchiari

Procedimento

- Scaldare l'acqua con la camomilla. Unire farina, fecola, lievito, camomilla quando è pronta, miele, uovo e a filo l'olio. Quando il composto sarà omogeneo versarlo in una teglia imburrata e far cuocere a 180° per 35 minuti. Servirla spolverata con zucchero a velo o miele a piacere