

Ingredienti

4 McVitie’s Original Digestive

1 vasetto di zucchero di canna

2 uova bio

4 cucchiai di olio di semi di girasole

2 vasetti di farina integrale bio

scorza e succo di ½ limone bio

1 vasetto di latte p.s.

¼ di cucchiaino di bicarbonato (con latte e succo di limone fa da lievito naturale)

Preparazione

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il succo del mezzo limone, la scorza grattugiata e l’olio.

Unire la farina e il latte continuando ad amalgamare gli ingredienti, quindi mettere il bicarbonato mescolando e lasciare riposare per circa 10 minuti.

A questo punto aggiungere i biscotti McVitie’s Original Digestives spezzettati nell’impasto.

Mettere il tutto in una tortiera foderata con carta forno, ricoprire con i rimanenti biscotti e infornare a 170° per 25-30 minuti, prova stecchino.

Spolverizzare con zucchero a velo.

http://monicaoldani.blogspot.it/2013/02/colazioniamo-torta-integrale-con.html