

TORTA DI CECI

INGREDIENTI

4 tazze da tè di ceci
2 tazze da tè di mandorle pelate e sbucciate
3 uova intere
2 cucchiaini di uvetta passa
4 o 5 fichi secchi
Una presa di zenzero
Per la pasta:
2 tazze da tè di farina bianca
1 cucchiaino di zucchero
Un poco di sale fino
Acqua quanto basta per impastare

PREPARAZIONE

Cuocere i ceci dopo averli lasciati ammollo in acqua per circa ventiquattro'ore; farli bollire fino a quando il volume dell'acqua non si sia ridotto oltre la metà.

Mettere i ceci nel mixer insieme a tutti gli altri ingredienti, escluse le uova, e frullare per alcuni minuti. In una terrina incorporare poi le uova al composto, se questo dovesse risultare troppo duro aggiungere un po' d'acqua di rose. Foderare con la pasta precedentemente preparata uno stampo per torte basso e ricoprire poi con il composto di ceci. Cuocere in forno a calore moderato.

Prima di servire spolverare la torta con zucchero semolato.