



## TORTA CON POLPA DI FRUTTA/VEGETALI

### Ingredienti:

300 gr di farina 00

120 gr di zucchero

120 ml di olio di semi di girasole

200 gr di polpa di scarto di centrifugato

1 bustina di lievito

3 uova

Zucchero a velo

### Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un prodotto bianco e spumoso. Aggiungere al composto l'olio e la polpa di centrifugato (lo scarto della centrifuga) unendo il lievito e la farina setacciata. Versare la crema in uno stampo del diametro di 22/24 cm. precedentemente foderato con carta forno. Cuocere la torta a 180° per 20/25 minuti; spolverare con zucchero a velo e servire.