

Torta alla barbabietola

Ammetto di aver scoperto le barbabietole precotte , quando ero già piuttosto grandicella e ancora non saprei proprio dire se ne apprezzo di più il sapore dolce ma versatile o la loro forza di dipingere ogni piatto con il suo inconfondibile color porpora. È un ingrediente che mi diverte, quasi mi fa sentire ancora una bambina che pasticcia in cucina tra schizzi di frutta e sbuffi di farina. Mi lascio ispirare da questo gioco e forse dalle tante opere che vedo in internet, in questa quarantena che sarà pur angosciante per tanti, ma per altri ha tirato fuori aspetti positivi. Chi cucina, chi finalmente trova il tempo per tutti quei piccoli lavori sempre accantonati, la natura che recupera un po' dello spazio che le abbiamo rubato, l'aria meno inquinata, il dolce suono del silenzio e non certo ultimi, gli atti di solidarietà e fratellanza, semplici parole o gesti che ormai si erano dimenticati, quando si correva così tanto da non guardarsi nemmeno in faccia. Ora semplicemente il tempo non conta! Eccetto che per l'epidemia, finalmente in calo per il sacrificio di tutti, chi lavora e chi resta a casa, tutti uniti per un bene comune in questa "guerra moderna" che ci ha coinvolti. Così preparo la mia torta rosa, aspettando che il nostro tempo si tinga della stessa dolce tonalità e mi prendo anch'io il tempo per disegnare un decoro semplice e versatile per la mia torta. Bastano carta, forbici e pennarello per creare uno schizzo stilizzato da intagliare e spolverare di zucchero a velo sulla superficie del dolce. Io ho creato la mia piccola barbabietola, ma potete sbizzarrirvi con i vostri bimbi per creare qualsiasi soggetto e decorare le vostre torte assolutamente a costo zero. Buon divertimento!



INGREDIENTI:

- 170 g di barbabietole precotte
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 200 ml di olio di arachidi
- 200 g di farina 00
- 1 bustina di vanillina
- 1/2 di lievito vanigliato per dolci
- zucchero a velo vanigliato e panna montata per guarnire.

PROCEDIMENTO:



Versare in un contenitore a pareti alte , le barbabietole precotte tagliate a pezzi, con l'olio di arachidi e frullare il tutto con il frullatore ad immersione, fino ad ottenere una purea densa e omogenea. Aggiungere le uova, lo zucchero, la vanillina e mescolare.



In fine incorporare la farina e il lievito per dolci ben setacciati.



Versare il composto ottenuto nella tortiera foderata di carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti circa con funzione ventilata.



Verificare la cottura facendo la prova dello stecchino.



A cottura ultimata, sfornare e lasciare raffreddare completamente. Guarnire con lo zucchero a velo, utilizzando se vi piace la mascherina intagliata e ciuffetti di panna montata.