

# Torta alla vaniglia e olio d'oliva

## Ingrédients

- 4 uova
- 135g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 70g di olio d'oliva
- 175g di farina
- 7g di lievito in polvere

## Préparation

1. Nuova settimana, nuovo cake!
2. Questo è molto molto semplice e molto veloce da fare. L'unione tra vaniglia e olio d'oliva funziona sempre così bene e conferisce un cake molto morbido che si conserva bene per diversi giorni, a condizione di avvolgerlo bene nella pellicola trasparente appena uscito dal forno.
3. Infine, se preferite i cake più umidi, potete anche bagnarlo con uno sciroppo alla vaniglia appena uscito dal forno. Materiale: Stampo per cake Frusta Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Sbattete le uova con lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia.
5. Incorporate l'olio d'oliva, poi la farina e il lievito setacciati.
6. Versate l'impasto nello stampo per cake precedentemente imburrito e infarinato o rivestito con carta da forno, quindi infornate nel forno preriscaldato a 160°C per 45 minuti di cottura.
7. Lasciate intiepidire, poi sfornate il cake e gustatelo!