

# Torta super soffice al miele

Ingredienti:

- 350 gr. di farina
- 300 gr. di miele
- 4 uova
- 150 ml. di olio di semi di girasole
- 190 gr. di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina

Frullare le uova con il miele fino a farle raddoppiare di volume (circa 5 minuti).

Aggiungere l'olio a filo e dopo anche il latte.

Unire un po' alla volta la farina setacciata con il lievito e la vanillina.



Imburrare e infarinare uno stampo di 22 cm. di diametro e cuocere in forno caldo a 180° per 40-45 minuti.



Ecco la versione al cacao.

La ricetta è praticamente uguale, bisogna solo sostituire 50 gr. di farina con 50 gr. cacao amaro.

