

# Torta dei Re Magi vegana

1 pezzo    facile  Fino a 40 Min.



## Ingredienti:

### Per l'impasto:

500 g di farina per treccia  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
2.5 dl di latte d'avena  
80 g di margarina  
50 g di zucchero  
0.5 c. da tè di sale  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
4 c. da tavola di uvetta sultanina  
1 mandorla

### Decorazione:

25 g di granella di zucchero  
25 g mandorle a scaglie

## ① Per l'impasto:

Mescolare la farina, il lievito secco, l'acqua, la margarina, lo zucchero, il sale, lo zucchero vanigliato e l'uva sultanina. Impastare per 10 minuti a bassa velocità con il robot da cucina. Lasciare lievitare in un luogo caldo **per ca. 45 min.**

Ricavare dall'impasto 8 porzioni di circa 90-100 g ciascuna, formare delle palline, poi infilare la mandorla (il re) in una delle palline. Formare una grande palla con l'impasto restante, posare su una teglia rivestita con della carta da forno, distribuire equamente le piccole palline intorno alla palla più grande, coprire e lasciare lievitare per altri **circa 30 minuti**. Cospargere con latte d'avena, mandorle a scaglie e granella di zucchero.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C**

**Aria calda: 160 °C**

## ② Decorazione:

Spalmare con latte d'avena, cospargere con mandorle a scaglie e di granella di zucchero. Cuocere ca. 30 minuti sul ripiano inferiore del forno preriscaldato.

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Togliere dal forno, lasciar raffreddare un po', spostare la torta su una griglia e lasciarla raffreddare.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53