

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'arancia

di: *Ska*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MANDORLE PELATE 150 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 3

FECOLA DI PATATE 50 gr

ARANCE succo e scorza grattugiata - 1,5

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero semolato.



2 Aggiungete la fecola e le mandorle e mescolare.





3 Versate il succo di arancia e la buccia grattugiata.





- 4 Montare gli albumi a neve fermissima e incorporarli al primo impasto e mescolare delicatamente.





5 Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci il composto.



6 Infornate a 170°C per 30-40 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.

