

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta soffice caramellata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---

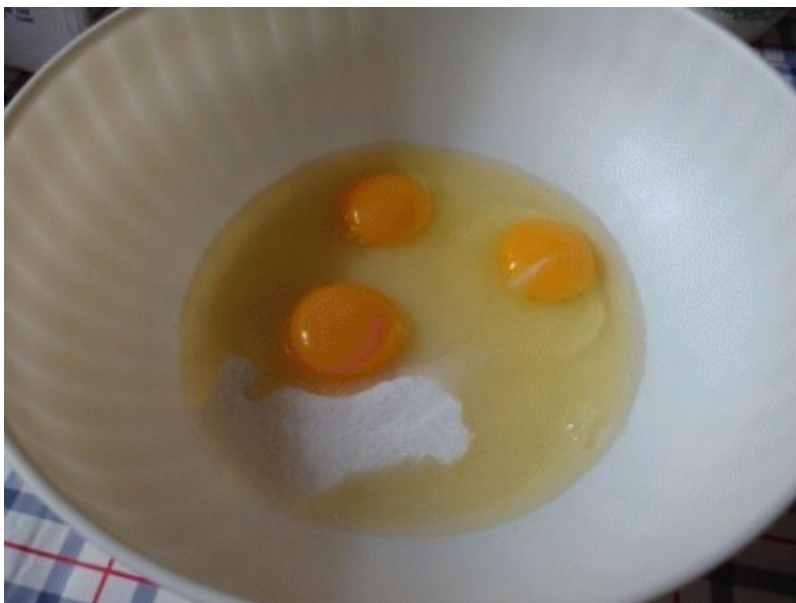


### INGREDIENTI

- 300 g di farina 00
- 50 g di maizena
- 50 g di farina di mandorle
- 180 g di zucchero
- 3 uova
- 200 g di yogurt bianco
- 60 ml olio di semi
- 1 arancia
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di arancia candita
- 3 cucchiari di zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero e la scorza dell'agume.



- 2 Aggiungete yogurt, olio e mandorle.



- 3 Mescolare ed unite farina, maizena e lievito setacciati.

Unite anche l'arancia candita.



4 Imburrate ed infarinate una tortiera da 22 cm e versateci il composto.



5 Infornate a 180°C per 40 minuti.



6 In una casseruola mettete lo zucchero a velo con il succo dell'arancia e portate a bollore.

Bucate tutta la superficie della torta e spennellare diverse volte con lo sciroppo.



