

Torta di mandorle e arance

Senza glutine



Ingredienti

2 uova bio

120 gr di farina di mandorle #

3 cucchiaini di zucchero integrale (o miele)

Buccia grattugiata e succo di un'arancia bio

1 cucchiaino di lievito istantaneo vanigliato #

Mandorle in scaglie per decorare in superficie #

Procedimento

In una ciotola amalgamate tutti gli ingredienti assieme. Versate il composto in uno stampo leggermente oleato, eventualmente decoralo in superficie con mandorle in scaglie e poi cuocete in friggitrice ad aria a 150 gradi per circa 25/28 minuti o in forno a 170 gradi per circa 27/30 minuti. Lasciate raffreddare, togliete la torta dallo stampo e gustala a colazione o merenda.

Ricetta dal web