

Torta soffice arancia e riso

Senza glutine



Ingredienti

Farina di riso 200 gr #

Amido di mais (Maizena) 50 gr #

Uova 3 medie (a temperatura ambiente)

Zucchero 150 gr

Arancia Succo e scorza grattugiata di 1 grande

Olio di semi (girasole o riso) 80 ml

Lievito per dolci 1 bustina (16 g) #

Sale 1 pizzico

Procedimento

In una ciotola capiente, montate le uova con lo zucchero usando le fruste elettriche per almeno 5-7 minuti. Il composto deve diventare chiaro, spumoso e triplicare di volume. Aggiungete a filo l'olio di

semi, continuando a mescolare a velocità bassa. Unite poi la scorza grattugiata e il succo d'arancia filtrato. Setacciate insieme la farina di riso, l'amido di mais e il lievito. Aggiungeteli gradualmente al composto di uova, incorporandoli delicatamente con una spatola (movimenti dal basso verso l'alto) o con le fruste al minimo per non smontare tutto. Versate l'impasto in una tortiera da 22-24 cm precedentemente oliata e infarinata (con farina di riso). Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.

Consiglio: *Fate sempre la prova stecchino prima di sfornare! Se esce asciutto, la torta è pronta.*

Per un sapore più intenso: *Se l'arancia è biologica, potete frullare metà della polpa (senza semi e parti bianche amare) e aggiungerla direttamente all'impasto.*

Decorazione: *Una volta raffreddata, spolverizzate con zucchero a velo o preparate una glassa veloce mescolando 2 cucchiaini di succo d'arancia con dello zucchero a velo finché non diventa densa.*

Ricetta originale di Graziella Ponti