

# TORTA ALL'ARANCIA

senza LATTE, senza GRANO

3 arance non trattate medio grandi

6 uova

250 gr. zucchero

300 gr. di farina di mandorle ed 1 cucchiaio di mandorle intere

olio di mais per lo stampo e

Lavare bene le arance e asciugarle. Metterle intere in una pentola e coprire con l'acqua. Cuocere a fuoco lento per ca. 2 ore finché sono morbide. Levare le arance, farle freddare, tagliarle e levare eventuali semi. Frullare le arance.

Riscaldare il forno a 175°C. Ungere con olio di mais lo stampo (tondo Diametro 20) e porre sul fondo le mandorle intere (vanno bene anche tritate). Mescolare le uova allo zucchero fino ad ottenere una crema e aggiungere il puree di arance e la farina di mandorle.

Versare il composto nello stampo e cuocere a 160 °C per un'ora in forno ( sui piani bassi). A fine cottura si fa freddare la torta nello stampo e si leva con cautela quando è fredda. (la torta rimane molto friabile)

A piacere si può cospargere di zucchero a velo.

*PREPARAZIONE 25 MINUTI*

*TEMPO DI COTTURA 1 ORA*

*CALORIE PER FETTA ca 520*