

TORTA SPAGNOLA DI MANDORLE

senza LATTE senza GRANO

6 UOVA

1 PIZZICO DI SALE

200 GR. ZUCCHERO A VELO

2 BUSTINE DI VANILLINA

LA BUCCIA DI UNA ARANCIA NON TRATTATA GRATTUGIATA

½ CUCCHIAINO DI CANNELLA

200 GR. DI MANDORLE MACINATE

OLIO PER LO STAMPO

Riscaldare il forno a 200 °C. Preparare lo stampo. Dividere le uova e montare a neve le chiare con un pizzico di sale. Mescolare i tuorli con lo zucchero a velo e vanillina in modo da ottenere una crema. Aggiungere la cannella e la buccia di arancia.

Unire con cautela le chiare e le mandorle macinate e lentamente aggiungere la crema dei tuorli.

Versare il composto nello stampo (tondo ca. 26cm diametro). Fare asciugare in forno per ca. 30 minuti fino a che la superficie raggiunga un colore dorato.

A fine cottura si può cospargere con zucchero a velo.

PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO DI COTTURA 30 MINUTI

CALORIE PER FETTA: 210ca