

TORTA MANDORLARANCIA



Ingredienti:

250 gr di farina semi-integrale di frumento;
200 gr di zucchero di canna integrale tipo Mascobado;
250 ml di latte di soia;
50 ml di olio extra vergine di oliva;
1 bustina di lievito istantaneo (cremor tartaro) e un po' di sale;
80 gr di mandorle pelate tritate;
3 cucchiari di buccia grattugiata di arancia;
50 gr di mandorle a fettine ("foglie di mandorle") per la guarnizione;
marmellata di arance (meglio se senza zucchero) per la farcitura.



Preparazione:

In un recipiente capiente mescolare fra loro tutti gli ingredienti asciutti (farina, zucchero, lievito, sale, mandorle tritate e buccia grattugiata d'arancia).

A parte emulsionare fra loro l'olio e il latte di soia.

Unire gli ingredienti liquidi a quelli solidi e mescolare.

Oliare ed infarinare una tortiera di cm 26 di diametro.

Versarvi l'impasto e cospargere uniformemente la superficie con le foglie di mandorle.

Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti.

A cottura ultimata, attendere che il dolce si raffreddi e farcirlo con uno strato di marmellata di arance: tagliare la torta nel senso della lunghezza in due metà, spalmare la marmellata sulla superficie della metà inferiore e poi riportare la metà superiore sulla base.