

# TORTA ARANCE E MANDORLE



## Ingredienti

- 150 g di farina di grano tenero tipo 0
- 150 g di farina di farro semi-integrale
- 60 g di mandorle
- 200 g di zucchero
- La buccia di un' arancia (non di più)
- 2 uova
- 9 g di lievito
- 100 g di olio di semi
- 150 g di succo d' arancia
- un pizzico di sale

## Preparazione

Mettere nel frullatore lo zucchero, la buccia d'arancia e tritare.

Aggiungere le mandorle e tritare.

Unire la farina, l'olio, il succo d'arancia, le uova, il sale e per ultimo il lievito e mescolare. Versare l'impasto ottenuto in una tortiera rivestita di carta da forno e infornare a 180° per circa 30 minuti (forno caldo).