



Torta di mandorle e arance

[Del 28/03/2005 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: 4 uova, 100 g zucchero, buccia grattugiata di 1 arancia, 1 cucchiaino di cannella, 50 g di farina di mandorle, 50 g mandorle pelate e finemente tritate; per lo sciroppo: 300 ml circa succo d'arancia, 100 g zucchero.

Sbattete bene i tuorli, lo zucchero, la cannella, la buccia d'arancia e tutte le mandorle. Montate a neve gli albumi ed incorporateli con delicatezza alla crema di mandorle. Versate il composto in una tortiera, imburrata ed infarinata, di 24 cm di diametro e fate cuocere in forno caldo (180 gradi) per circa 1 ora. Fate raffreddare la torta nella tortiera. Nel frattempo preparate lo sciroppo: fate sciogliere lo zucchero nel succo di arancia a calore moderato e versatelo caldo, sulla torta tiepida. Fatela riposare per tutta la notte e servitela il giorno dopo accompagnata da panna leggermente montata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]