



TORTA AI MANDARINI

La torta ai mandarini è un dolce senza glutine e senza latticini, dall'amabile sapore semplice e agrumato. I mandarini si cuociono e poi si frullano con la loro buccia!

 8 porzioni

INGREDIENTI

- 250 grammi di mandarini
- 100 grammi di uova fresche medie da allevamento all'aperto
Esselunga
- 60 grammi di albume d'uovo
- 300 grammi di farina di mandorle
- 80 grammi di zucchero di canna, grezzo
- 1 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale

COME PREPARARE LA RICETTA

- 1° Mettete i mandarini (con la buccia!) in casseruola con abbondante acqua fredda, portate a ebollizione e lasciate cuocere per un'ora. Lasciate raffreddare e poi tagliateli a pezzi per eliminare eventuali semi. Eliminate anche il picciolo verde, se c'è. Frullateli per ottenere una purea che lascerete riposare in frigorifero.
- 2° Preriscaldate il forno a 180 °C
- 3° Sbattete le uova e l'albume con una presa di sale e lo zucchero di canna. Unite la farina di mandorle con la vaniglia e il lievito setacciato, aggiungete anche la purea di mandarini. Mescolate bene con una spatola e trasferite in uno stampo a cerniera (21 cm di diametro) foderato di carta da forno.
- 4° Cuocete per 45 minuti. Lasciate raffreddare completamente la torta prima di sformarla e cospargerla di zucchero a velo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (102 g)	% AR
ENERGIA	312 kcal	316 kcal	16 %
PROTEINE	10 g	10 g	20 %
CARBOIDRATI	20 g	20 g	8 %
ZUCCHERI	18 g	19 g	21 %
LIPIDI	21 g	21 g	30 %
GRASSI SATURI	2 g	2 g	9 %
FIBRE ALIMENTARI	4 g	4 g	17 %
SODIO	83 mg	84 mg	4 %