

Torta all'arancia con farina INFIBRA TIPO ! W210

Ingredienti

200 g Farina INFIBRA TIPO 1 W 210
150 g zucchero
125 g olio di semi
3 uova
scorza e succo di 1 arancia
un pizzico di sale
lievito per dolci (un cucchiaino)

Unire lo zucchero alle uova e montare bene, aggiungere la farina, un pizzico di sale, la scorza e il succo dell'arancia e infine il lievito.

Trasferire il composto in una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Lasciare raffreddare.

Nota: servire fredda o tiepida con una spolverata di zucchero a velo a piacere.

