

Torta alla arancia della nonna

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	240 g	• Prendiamo una ciotola e mettiamoci l'olio di semi, lo yogurt greco e le uova con il tuorlo e mescoliamo.
zucchero	175 g	
yogurt greco	180 g	• Aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo di nuovo fino a quando scrive (come se si formasse una scimmietta sopra).
scorza arancia (non trattata e grattugiata)	1	• Aggiungiamo la farina a mano a mano e mescoliamo con la planetaria o a mano
olio di semi	100 g	• Incorporiamo alla fine la scorza di arancia e il lievito.
uova intere 3	3	
tuorlo d'uovo	1	• Imburriamo e infariniamo una teglia da 24 cm e versiamoci il composto quindi inforniamo a 180 ° fino a cottura ultimata .
zucchero	175 g	
olio di semi 100	100 g	• Se si vuole ottenere una torta più morbida morbida dare al forno un 10 per cento di umidità.
lievito in polvere per dolci	1 bustina	