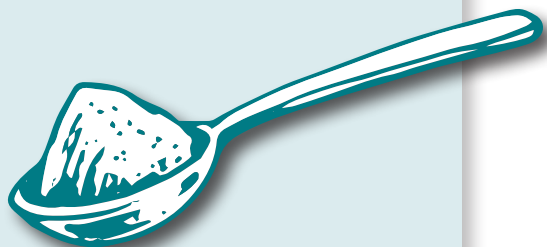


Torta Mandarino senza burro e senza farina



Per 2 persone:

- 3 mandarini grandi (o 5 piccoli)
- 4 uova
- 185 gr di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di lievito
- 200 gr di farina di mandorle



Bollire i mandarini interi per 45 minuti, farli raffreddare pochi minuti poi tagliarli in orizzontale, togliere i semi e frullarli. Preriscaldare il forno a 180° e imburrare la teglia. Montare lo zucchero e i rossi d'uovo, aggiungere il lievito, le mandorle tritate e la polpa di mandarini. Montare gli albumi a neve e aggiungerli mischiando dal basso verso l'alto...versare il composto nella teglia e far cuocere per circa 1 ora (all'interno deve rimanere umida).

