Tarta Caprese de Naranja Sanguina y Canela

Categoria: Dulces **Tempo di preparazione:** 1 h **Difficoltà:** facile

Ingredienti per 8

- 120 g de harina de almendra
- 70 g de azúcar glas, más un poco para espolvorear
- 60 ml de aceite vegetal
- 100 g de chocolate blanco
- 3 huevos
- 30 g de fécula de patata
- Ralladura de 2 naranjas sanguinas
- 40 g de piel de naranja confitada
- 10 g de levadura química
- Una pizca de sal
- 10 g de canela molida

Para decorar (opcional):
Naranja confitada, canela en rama, almendras laminadas o menta

Chef: Viviana Marrocoli

Una versión creativa de la clásica tarta Caprese que aprovecha la temporada de naranjas sanguinas. Ideal para las fiestas navideñas.

Para 8 personas
Tiempo de preparación: 1 h
Tiempo de cocción: 40 minutos

Método

Bate los huevos con el azúcar glas hasta que la mezcla esté esponjosa. En otro bol, mezcla la harina de almendra, la ralladura de naranja (evitando la parte blanca), la fécula de patata, la levadura tamizada, el aceite, el chocolate blanco picado, la sal y la canela.

La mezcla será muy densa.

Incorpora la mezcla de huevos a la preparación anterior, con movimientos envolventes desde el fondo hacia arriba. Añade la naranja confitada picada y mezcla bien.

Vierte la masa en un molde engrasado y enharinado de 16-18 cm. Hornea a 200°C durante 5 minutos, luego baja la temperatura a 165°C y cocina durante 30 minutos más, o hasta que al insertar un palillo, salga húmedo pero sin masa pegada.

Deja enfriar sobre una rejilla. Desmolda y espolvorea con azúcar glas. Decora con naranja confitada, canela, almendras o menta al gusto.

Nota: Usa el zumo de las naranjas sobrantes para preparar una gelatina o mermelada. ¡Cero desperdicio en la cocina!