



TORTA CAPRESE SICILIANA CON ARANCIA ROSSA E CANNELLA

Categoria: Dolci **Tempo di preparazione:** 1 ora **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 8 persone

Quantità per una teglia da 16-18 cm

- 120 g di farina di mandorle
- 70 g di zucchero a velo + un po' per spolverare la superficie
- 60 ml di olio vegetale
- 100 g di cioccolato bianco
- 3 uova
- 30 g di fecola di patate
- scorza di 2 arance rosse di Sicilia
- 40 g di scorza d'arancia candita
- 10 g di lievito in polvere
- pizzico di sale
- 10 g di cannella macinata

Per guarnire (facoltativo)

arancia candita, stecche di cannella, mandorle scagliate o menta

Chef: Viviana Marrocoli

Questa deliziosa versione della torta caprese sfrutta al meglio la stagione delle arance rosse ed è un piacere da servire agli ospiti in visita per le feste.

Dosi per **8 persone**

Tempo di preparazione: **1 ora**

Tempo di cottura: **40 minuti**

Preparazione

Sbattete le uova con lo zucchero utilizzando un mixer o una frusta. In un'altra ciotola, con una spatola, mescolare la farina di mandorle, la scorza d'arancia (usare una grattugia fine o uno zester ed evitare la buccia bianca, che è amara), la fecola di patate, il lievito setacciato, l'olio, il composto di cioccolato bianco (ammorbidito) tritato finemente, il sale e la cannella.

L'impasto sarà molto denso e compatto.

A questo punto, aggiungete il composto di uova e zucchero sbattuti e incorporatelo dal basso verso l'alto.

Aggiungere la scorza d'arancia candita finemente tritata e mescolare bene.

Versare quindi molto delicatamente la pasta nella teglia oliata e infarinata.

Infornare a 200°C per i primi 5 minuti e poi, senza aprire il forno, abbassare la temperatura a 165°C per circa 30 minuti o fino a quando uno stuzzicadenti inserito uscirà umido, ma non bagnato di pastella!

Controllare dopo 30 minuti per assicurarsi che sia pronta.

Non preoccupatevi se la torta si colora leggermente durante la cottura, ma copritela con un foglio di alluminio per evitare che si scurisca troppo.

Sfornate e lasciate raffreddare su una griglia metallica.

Infine, rovesciare la torta su un piatto da portata e spolverare con zucchero a velo.

Conservare la torta caprese a temperatura ambiente.

Si conserva bene per 4 o 5 giorni!

Guarnite appena prima di servire con arance candite a scelta, stecche di cannella, fettine di mandorle e menta.

P.S. Le arance rimaste possono essere spremute per ottenere una gelatina o una marmellata.

*Enjoy dallo chef **Viviana Marrocoli!***



