

Torta Cremosa alle Mele e Arancia

La Torta Cremosa alle Mele e Arancia è un dolce facile e veloce da realizzare, perfetto per ogni momento della giornata durante la stagione autunnale. Si prepara utilizzando solamente una ciotola capiente, una forchetta, un coltello ed una grattugia per la buccia d'arancia, nient'altro. La Torta Cremosa alle Mele e Arancia si conserva molto bene se tenuta in frigo, avvolta dalla carta d'alluminio.

Tempo di prep. 15 Min.

Tempo di cottura: 50 Minuti

Porzioni 8 Persone

Ingredienti

- 2 Uova o sostituti delle uova [vedi tabella](#)
- 50 gr (1/4 tazza) Zucchero di canna
- 100 gr (1 tazza) Farina di mandorle
- Mezza Bustina di Lievito per Dolci
- Il Succo di 1 Arancia
- La Buccia di 1 Arancia
- 50 gr (1/4 di tazza) Olio di Semi (io di girasole)
- 3 Mele

Preparazione

Iniziamo la preparazione della Torta Cremosa alle Mele e Arancia preriscaldando il forno a 180°C e foderando con della carta forno una tortiera dal diametro minimo di 18 cm fino ad un massimo di 24 cm. Tenerla da parte.

Grattugiare la buccia d'arancia e spremere il succo, tenere da parte.

Sbucciare le mele, privarle dei semi e tagliarle a pezzetti piccoli, tenere da parte. Versare le uova, lo zucchero, la farina ed il lievito per dolci all'interno di una ciotola capiente, mescolare gli ingredienti con una forchetta fino ad ottenere un composto liscio.

Aggiungere il latte, la buccia d'arancia, il succo d'arancia e l'olio di semi.

Continuare a mescolare fino ad ottenere un composto liquido ma omogeneo e privo di grumi. Incorporare infine anche le mele tagliate a pezzetti.

Versare il composto all'interno della tortiera, livellarlo leggermente se necessario.

Infornare la Torta Cremosa alle Mele e Arancia a 180 C per circa 50 minuti o fino a doratura desiderata.

credito ricetta: [Clicca qui](#)