

# Torta di mandorle all'arancia senza glutine con arancia

## Ingredienti

3 uova, separate 2/3  
di tazza di zucchero  
bianco 1/4 di tazza  
di farina di riso  
1 cucchiaino di cannella  
macinata 1/2 tazza di succo  
d'arancia  
1 1/2 tazza di mandorle  
finemente macinate (farina di  
mandorle)  
  
2 cucchiaini di panna pesante  
2 tazze di zucchero bianco  
1 tazza di succo d'arancia  
1 cucchiaio di scorza d'arancia  
grattugiata 1/2 tazza di burro  
4 albumi

## Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 325 gradi F (165 gradi C). Ungere una teglia da 10 pollici con spray da cucina e spolverare con farina di riso.

In una ciotola capiente, montare i tuorli d'uovo con 2/3 di tazza di zucchero fino a ottenere una consistenza densa e chiara con un mixer elettrico. Ci vorranno circa 5 minuti. Mescolare la farina di riso e il succo d'arancia, quindi aggiungere la farina di mandorle e la cannella.

In una ciotola di vetro o di metallo separata, montare 3 albumi a neve. Incorporare al composto di mandorle fino a quando non sarà ben amalgamato. Versare nella teglia preparata e distribuire uniformemente.

Cuocere per 35-40 minuti nel forno preriscaldato, finché uno stuzzicadenti inserito al centro non esce pulito. Raffreddare nella teglia su una griglia. Passare un coltello intorno al bordo esterno della torta per aiutarla a staccarsi dalla teglia.

Per preparare la salsa all'arancia, lavorare a crema il burro e 2 tazze di zucchero bianco in una ciotola media. Mescolate la panna e mettete il piatto su una pentola d'acqua appena bollente. Aggiungere il succo e la scorza d'arancia. In una ciotola a parte, montare 4 albumi a neve morbida. Incorporare la salsa all'arancia. Versare sulla torta e servire immediatamente.

