

Torta al kamut con..... yogurt, mandorle & arancia



🌀 Per una teglia da 20 cm di diametro

Ingredienti

125 g di yogurt bianco
3 uova
135 g di zucchero
160 g di farina di grano khorasan KAMUT®
80 g di farina di mandorle
50 g di olio extravergine di oliva o di semi
1 arancia non trattata
1/2 bustina di lievito per dolci (8 g)

Procedimento

Montare a neve gli albumi. Sbattere i tuorli con lo zucchero, lo yogurt. Miscelare il lievito con la farina e aggiungerla al composto dei tuorli alternandola con l'olio. Aggiungere infine la farina di mandorle e la scorza grattugiata dell'arancia. Versare il composto ottenuto negli albumi a neve e mescolare dal basso verso l'alto, poi versare tutto in una teglia imburata. Infornare a 180 °C per 35-40 minuti. Sfnare, lasciare raffreddare su una griglia e spolverare con dello zucchero a velo prima di servire.