

## TORTA DI SCARTI D'ARANCIA CIOCCOLATO E MALTO

**1 banana**

**lo scarto di 2 arance spremute, cioè 4 metà**

**200 ml di malto d'orzo**

**il succo di 3 clementine**

**100 ml di olio extra vergine d'oliva**

**mezzo cucchiaino di spezie tritate (pepe lungo, pepe rosa, cannella, vaniglia, chiodi di garofano)**

**una tavoletta di cioccolato molto fondente**

**una ventina di mandorle con la pellicina**

**300 gr di farina tipo 2**

**125 gr di amido di mais**

**1 bustina di cremor tartaro bio di quello già addizionato con bicarbonato e amido**

*tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici*

Ho frullato la banana a pezzetti con lo scarto d'arance a pezzetti (le 4 metà che rimangono dopo aver fatto la spremuta, io avevo tolto anche la buccia col rigalimoni), ho aggiunto il malto, il succo di clementine, l'olio, le spezie e mischiato bene.

Ho tritato il cioccolato e le mandorle nel macinacaffè. Ho setacciato l'amido, la farina, il lievito, unito al trito di cioccolato e mandorle e mischiato bene.

Ho unito il primo composto con il secondo come per fare dei muffin senza insistere troppo nel mescolare e ho messo in una teglia tonda foderata di carta forno bagnata e strizzata.

Ho cotto a 170 gradi per 35 minuti circa.

Più la si lascia riposare e più diventa buona. Volendo la si può cospargere di cacao o ci si può versare sopra altro malto come nella foto (quello nella foto è di riso).

