

## TORTA DI SCARTI D'ARANCIA

**1 banana**

**lo scarto di 3 mezze arance spremute**

**200 ml di succo di mela concentrato**

**il succo e la buccia di un limone**

**125 ml di olio e.v.o.**

**una manciata di mandorle con la pellicina tritate fini**

**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 di arance scongelato e tagliato a pezzetti, ho aggiunto il succo concentrato di mela, il succo di limone, la buccia di limone, l'olio e frullato bene.

Ho setacciato tutte le farine col lievito e mischiato bene.

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

Ho cotto a 180 gradi per 35 minuti circa.

Più la si lascia riposare e più diventa buona, dopo due o tre giorni è molto più buona che appena fatta.

