

Tortine all'arancia



Ingredienti

6 uova
250 g di farina
250 g di zucchero
220 g di olio
1 bustina di lievito per dolci
la buccia grattugiata e il succo di un'arancia
zucchero a velo q.b.

Ideali a colazione a merenda, per le feste dei bambini e dei grandi. Dopo averle assaggiate chiedono tutti la ricetta, con grande piacere la dò anche a voi...

Sbattere bene le uova con lo zucchero, unire la farina, l'olio, la buccia grattugiata e il succo dell'arancia. Mescolare bene con la bustina di lievito. Riempire a metà dei pirottini di carta e infornare a 180° per 10-12 minuti. Appena tolti dal forno spolverare con zucchero a velo.

Ricetta e foto originale di [VALERIA63](#)



Foto di Rita Roveri