



PANDOLCE AGLI AGRUMI

Ingredienti:

- 2 arance bio
- 1 lime bio
- 1 limone bio
- 100 g di farina integrale
- 100 g di farina 0
- 50 g di farina di nocciole
- 30 g di Diator Cuor di Stevia
- 3 uova
- 8 g di lievito istantaneo per dolci
- 80 g di olio EVO

Procedimento:

Lavate bene gli agrumi e grattugiatene la scorza (attenzione ad evitare la parte bianca, è molto amara), raccogliendo il tutto in una ciotola. Poi spremete la polpa e filtrate il succo.

Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi; montate i tuorli con l'olio e la stevia nel bicchiere del mixer, poi versate in una ciotola ampia.

Unite la scorza ed il succo degli agrumi, poi incorporate, alternandoli, le tre farine, il lievito e gli albumi. Amalgamate bene gli ingredienti e versate il composto in una teglia oliata ed infarinata.

Infornare a 180° per circa 40-50 minuti, fate la prova stecchino per capire quando il dolce sarà pronto.