KIKKOMAN

Torta all'arancia capovolta con mele e noci pecan

Tempo totale **50 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **40 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.699 kJ / 406 kcal

Grassi: **22 g** Proteine: **7 g**
Carboidrati: **45 g**

INGREDIENTI

8 Porzioni

2	mele
80 g	di noci pecan
3 cucchiai	di miele
1 cucchiaio	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1	arancia (per scorza grattugiata)
150 g	di farina di grano
70 g	di farina d'avena
50 g	di zucchero semolato
1 cucchiaino	di lievito in polvere
0,5 cucchiaino	di bicarbonato di sodio
150 ml	di succo d'arancia
50 g	di crema
90 ml	di olio di colza
1	uovo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

2 mele - **80 g** di noci pecan - **3 cucchiai** di miele - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1** arancia (per scorza grattugiata)
Preriscaldare il forno a 180°C. Affettare le mele in mezzelune. Mescolare le noci con miele, salsa di soia e scorza d'arancia. Disporre il tutto sul fondo di una teglia foderata con carta da forno (circa 18 cm di diametro).

Passaggio 2

150 g di farina di grano - **70 g** di farina d'avena - **50 g** di zucchero semolato - **1 cucchiaino** di lievito in polvere - **0,5 cucchiaino** di bicarbonato di sodio - **150 ml** di succo d'arancia - **50 g** di crema - **90 ml** di olio di colza - **1** uovo
In una ciotola, mescolare gli ingredienti secchi, e in un'altra, quelli liquidi. Combinarli e versare la pastella risultante su frutta e noci. Cuocere per 35-40 minuti (fino a quando lo stuzzicadenti esce pulito) a 180°C.

Passaggio 3

Raffreddare la torta su una griglia metallica, quindi rimuovere i lati della cerniera e trasferire la torta in un piatto, capovolta. Staccare delicatamente la carta pergamena dal fondo della teglia