



Pochi ingredienti, poche rapide mosse per avere un dolce leggero, gustoso, buono e vitaminico!

### **Ingredienti**

1 arancia rossa bio lavata e frullata con tutta la buccia  
100 g di zucchero di canna (o un po' meno se l'arancia è molto dolce)  
200 g di farina 00  
1 tazza di olio di semi  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

### **Preparazione**

In una ciotola mescoliamo zucchero e olio con uno sbattitore elettrico. Aggiungiamo quindi la farina, e mescoliamo, poi l'arancia frullata e mescoliamo sempre ed infine aggiungiamo il bicarbonato e mescoliamo ancora.

Quindi versiamo il composto in uno stampo per plum cake (io ne ho usato uno in silicone) ed inforniamo a temperatura media per 15-20 minuti e fino al superamento della prova dello stecchino.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di togliere dallo stampo e servire a fette.

Ecco un dolce semplice, leggero, senza prodotti di origine animale, facile facile e profumatissimo!