

The image features a top-down view of various fresh ingredients on a light-colored wooden surface. On the left, there are several whole carrots with green tops, a sliced orange, and a small wooden bowl filled with pomegranate seeds. In the center, a piece of ginger root is visible. On the right, a large, rectangular, golden-brown cake sits on a white plate. The Almaverde bio logo is positioned at the top center, with 'Almaverde' in green and 'bio' in orange script below it.

**Almaverde**<sup>®</sup>  
*bio*

Torta  
all'arancia,  
carote,  
melagrana  
e zenzero

**AGRUMI CHE PASSIONE!**  
.....  
GUSTOSE RICETTE PER NUOVI SAPORI.

# Torta all'arancia, carote, melagrana e zenzero

Una torta profumata, soffice e golosa. La dolcezza delle carote, il gusto piccante dello zenzero, la freschezza dell'arancia, il sapore aspro della melagrana e le nocchie croccanti si uniscono perfettamente per creare un impasto fragrante. Nonostante siano necessari tanti ingredienti, questa torta è semplice e veloce da preparare.



**Tempo di preparazione: 20 min.**

**Tempo di cottura: 35 min.**

**Ingredienti per 10 persone:**

200 g di carote, 210 g di farina tipo "1", 50 g di nocchie, 100 g di zucchero di canna, 100 g di zucchero bianco, 2 uova, scorza di 1 arancia, succo di 1 arancia (70 ml circa), succo di 2 melagrane (75 ml circa), 50 ml di olio di semi di riso, ½ bustina di lievito per dolci, 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato o in polvere.

**Preparazione:**

lava l'arancia e grattugiane finemente la scorza. Trita le nocchie grossolana-

mente. Lava bene le carote e grattugiale finemente. Mescola le uova e i due zuccheri con una frusta, poi aggiungi farina, lievito e nocchie. Unisci il succo dell'arancia e della melagrana, l'olio e lo zenzero. Alla fine, aggiungi le carote e la scorza dell'arancia. Imburra e infarina una teglia da 24 cm circa. Inforna a 180 °C per 35 minuti. Togli la torta dal forno e falla raffreddare su una gratella.

**Un'idea in più:**

puoi arricchire la torta con una spolverata di zucchero a velo e delle scorzette di arancia candita.