

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Casatiello dolce all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **casatiello dolce all'arancia**: un impasto ricco, dolce e profumato per questa versione dolce della tipica torta rustica napoletana. Preparatela per il lunedì dell'Angelo, sarà un'ottimo dolce per il vostro pic-nic o perché no perfetta per la classica colazione dei giorni festivi. Ma è talmente buono che vi verrà voglia di farli ancora e ancora! Si tratta di un dolce morbido e molto gustoso dal delicato sentore di arancia che lascerà in bocca un sapore davvero speciale! Preparatelo per voi ma anche come regalo per i vostri amici e parenti! Se poi amate fare la colazione pasquale come si deve, vi consigliamo di abbinare la mitica [crescia di Pasqua](#)!

INGREDIENTI

FARINA 375 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 150 gr

UOVA 4

SUCCO D'ARANCIA di 2 arance - 100 ml

SCORZA DI ARANCIA di 2 arance -

LIEVITO PER DOLCI 10 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il casatiello dolce all'arancia per prima cosa montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Unite il succo delle arance ben filtrato e la scorza delle stesse arance grattugiata finemente.





3 Incorporate con cura questi ingredienti, quindi unite la farina ed il lievito setacciati.



4 Infine, incorporate il burro fuso e fatto freddare.



5 Trasferite il composto in uno stampo per ciambelle ben imburato ed infarinato.



6 Infornate a 180°C per 50 minuti o fino a cottura del casatiello.

Sfornate il casatiello, lasciatelo intiepidire, quindi sformatelo e lasciatelo raffreddare completamente su di una griglia.

Quando ben freddo, spolveratelo con abbondante zucchero a velo.



CONSIGLIO

Devo necessariamente infarinare lo stampo, non basta imburrarlo?

No, perché in questo caso la farina serve a far staccare per bene la ciambella.

Per imburrare lo stampo potrei usare anche l'olio?

Sì va benissimo, magari stendilo con un pennello.

Devo necessariamente filtrare?

Sì è un'operazione necessaria in questo caso.