

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella ricotta e arancia

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **ciambella ricotta e arancia** è un **dolce** che unisce il gusto delicato della ricotta con il profumo e il sapore degli agrumi. Con questa **ricetta** si ottiene una **torta soffice e leggera**, con l'olio al posto del burro, **ideale per la colazione o la merenda di tutta la famiglia**. Le fette di arancia disposte in fondo allo stampo creano una **bellissima decorazione** una volta che la ciambella ricotta e arancia sarà sformata dalla tortiera.

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare con le tue mani una golosa torta ricotta e arancia da portare in tavola nelle occasioni di festa.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Ciambellone marchigiano](#)

[King cake](#)

[Torta di ricotta al miele e mandorle](#)

[Ciambella alla ricotta](#)

[Pan d'arancio](#)

INGREDIENTI

RICOTTA 250 gr

FARINA 00 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

OLIO DI SEMI 100 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SCORZA DI ARANCIA 1

SUCCO DI ARANCIA 1

PER LO STAMPO

ARANCE 3

BURRO

ZUCCHERO 30 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare la ciambella ricotta e arancia, comincia dallo stampo, infatti va preparato per accogliere l'impasto, procedi in questo modo: taglia 2 arance a fettine spesse qualche millimetro.

Con una noce di burro, ungi uno stampo da ciambella (da 26 cm di diametro) poi versaci dentro lo zucchero e roteando lo stampo distribuiscilo su tutta la superficie.

Disponi le fette di arancia leggermente sovrapposte tra di loro o modo da foderare tutto il fondo.





- 2 In una ciotola ampia, versa le uova, la ricotta e l'olio di semi, poi mescola con una frusta per emulsionare il tutto, di seguito aggiungi lo zucchero, l'estratto di vaniglia, la scorza di un'arancia e il suo succo. Mescola ancora.







3 Infine aggiungi le polveri, ovvero la farina, la fecola e il lievito in polvere, continua a mescolare finché non ottieni un composto omogeneo.





- 4 Versa il composto nello stampo cercando di distribuirlo il più uniformemente possibile, infornalo a 180°C per circa 50 minuti, se serve prolunga leggermente la cottura.

Quando sarà cotta, lascia intiepidire la ciambella nello stampo, poi capovolgila su di un piatto di servizio. Rimuovi lo stampo e spolvera con dello zucchero a velo.





