

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta agli agrumi e canditi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [80 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



Un dolce molto semplice, ma non per questo poco goloso...Una morbida pasta arricchita di canditi e profumata con le zeste di limone e arancia.Un dolce adatto alla colazione, alla merenda, ma anche per un dopo cena all'insegna della semplicità e del gusto...

## INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr  
SCORZA DI ARANCIA CANDITA 100 gr  
BURRO 200 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaio da tavola  
UOVA 4  
LIMONE biologico - 1  
ARANCE ½  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
BURRO per lo stampo -  
FARINA per lo stampo -  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Accendete il forno a 190°C. Imburrate e infarinate uno stampo di 22 cm di diametro. Lavate e asciugate il limone e grattugiatene la scorza. Ricavate il succo del limone e dell'arancia.

Lavorate il burro con i tuorli e lo zucchero semolato.



- 2 Quando avrete ottenuto una crema omogenea aggiungete la scorza del limone e il succo di arancia e di limone.



- 3 Setacciate la farina con il lievito e aggiungetela a cucchiaiate al composto.



4 Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli al composto.



5 Amalgamate anche 3/4 delle scorze candite e versate il tutto nello stampo.



**6** Cuocete per 1 ora nel forno già caldo.

Togliete dal forno, sformate il dolce e fatelo raffreddare sulla gratella. Spolverizzate con lo zucchero a velo e completate con le scorze candite tenute da parte.