

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al profumo d'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER L'IMPASTO

- 190 g di farina
- 80 g di zucchero a velo
- 4 uova
- 90 g di cioccolato fondente
- 200 g di fichi secchi
- 170 g di scorzette di arancia candita
- 90 g di mandorle
- 200 g di nocciole
- 1 bicchierino di rum
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA COPERTURA

- 160 g di cioccolato fondente
- poco latte
- 1 cucchiaino di rum.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.



- 2 Nel mixer tritare mandorle e nocciole.



- 3 Al composto di uova montate unite mandorle e nocciole tritate, il cioccolato spezzettato, i fichi spezzettati e le scorzette di arancia candita e mescolare.

Unite il rum, la farina setacciata insieme al lievito e mescolare bene.



4 Versate il composto in una tortiera di 26 cm imburrata ed infarinata.

Infornate a 180°C per 45 minuti.



5 Per la copertura: sciogliete a bagnomaria il cioccolato.

Unite il rum e poco latte.

Glassare il dolce e decorate, se volete, con nocciole e scorzette d'arancia candita.

