

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al succo d'arancia

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

170 g di farina 00
80 g di fecola di patate
2 uova
100 g di zucchero
1 arancia
1 cucchiaino di scorze d'arancia essiccate
80 g di burro fuso freddo
10 g di lievito per dolci
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 Nella planetaria mettete le uova con lo zucchero.



3 Montare per 10 minuti.

Spremete l'agrume ed unitene metà al burro.





4 In una ciotola mescolare farina, fecola, lievito e bicarbonato.

Unite a cucchiataie al composto di uova il succo di arance alternando con le farine continuando sempre a montare.

Infine unite il burro mescolato con il succo e montare ancora.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26-28 cm e versateci il composto.



5 Infornate nel forno già caldo a 170°C per 50 minuti.

Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.



