

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER LA BASE

UOVA 3

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 100 gr

FARINA 250 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA DI ARANCIA 2

LATTE INTERO oppure 1 vasetto di yogurt -
60 ml

SALE 1 pizzico

PER LA CREMA

FARINA 2 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 100 gr

ARANCE succo - 3

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare le uova con lo zucchero fino ad ottenere composto spumoso. Aggiungere la scorza dell'arancia



- 2 e il burro a pezzetti piccoli.



- 3 Aggiungere il sale, la farina con il lievito e lo yogurt (o latte).

Cuocere l'impasto ottenuto per 45 minuti per 180°C.

Mentre la torta cuoce, preparare la crema.

Mettere in una ciotola a bagnomaria il succo d'arancia, la farina e lo zucchero.



4 Lasciare che la crema si addensi mescolando ogni tanto.

Una volta addensata toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

A questo punto farcire la torta con la crema.



5 Ricoprire con della gelatina di frutta e della granella di zucchero.

