

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'arancia

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **torta all'arancia**: un dolce gustoso e profumatissimo. Le arance danno alla torta una sensazione di freschezza. Perfetto per concludere un pasto o per merenda, decidete voi il momento più opportuno, ma per noi, tutti i momenti sono buoni! Provate la nostra ricetta classica e anche la [versione con le mandorle!](#)

Assomiglia ad una [crostata alla marmellata](#), in realtà la farcia è molto di più: una crema d'aranciavellutata che vi farà leccare le punte delle dita! Seamate il sapore e l'aroma dell'arancia li ritroverete anche nel nostro [plumcake](#) o nella variante [alla cannella](#), una delizia anche quella.

E se avete saziato la voglia di un dolce all'arancia e ne desiderate ora invece uno al cacao, preparate la nostra [torta al cioccolato](#)

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 200 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 75 gr

TUORLO D'UOVO 2

PER IL RIPIENO

ARANCE scorza e succo - 1

UOVA sbattute - 2

ZUCCHERO 60 gr

PANNA PASTORIZZATA 60 ml

LIMONE non trattato (scorza) - ½

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della torta all'arancia, iniziate con il preparare la pasta frolla: versate sul piano da lavoro la farina, lo zucchero e il burro a pezzetti.





- 2 Incominciate ad impastare fino a ridurre il burro a pezzetti grandi come lenticchie, aiutandovi con la farina.

Unite ora i tuorli e continuate ad impastare, cercando di creare un impasto omogeneo.



- 3 Formate un disco e copritelo con pellicola trasparente; quindi fate riposare la frolla in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 4 Nel frattempo preparate la farcia: riunite in una ciotola di vetro le uova e lo zucchero e mescolate con una frusta.



- 5 Continuando a mescolare, unite la panna.



6 Aggiungete ora, la scorza di arancia e di limone e mescolate.



7 Spremete l'arancia e unite il succo alla farcia e amalgamate.



8 Aggiungete il succo di limone e mescolate nuovamente.



9 Riprendete la frolla, lavoratela leggermente e stendetela a circa 1 cm di spessore.



10 Disponete la frolla in uno stampo di 20 cm di diametro ben imburrato, cercando di farla aderire bene ai bordi. Quindi eliminate la pasta in eccesso.



11 Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta.



12 Ricoprite la frolla con un disco di carta forno dove adagierete dei pesi da pasticceria o del riso.



13 Mettete in forno a 190°C per circa 20 minuti.



- 14 A questo punto eliminate i pesi sulla frolla e farcite con il composto preparato in precedenza.



- 15 Infornate nuovamente per 30-35 minuti.

Spolverate la torta con lo zucchero a velo e decorate con degli spicchi d'arancia.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Questa torta all'arancia mi ispira tantissimo, ma non ho i trenta minuti per il riposo della frolla. Come posso fare?

Mettila per 10 minuti in freezer, e ricorda che puoi preparare la frolla in anticipo e congelarla in modo che tu possa averla sempre disponibile!

Posso usare gli agrumi del supermercato?

Sì a patto che siano privi di pesticidi, puoi leggerlo sulle etichette.

Quale tipo di arance conviene usare?

Puoi usare sia le rosse che le classiche, l'importante è che siano belle succose

Mi piacciono molto i dolci con gli agrumi. Altre ricette?

Puoi provare la [cheesecake all'arancia](#) oppure il [semifreddo all'arancia glassato](#).