

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta con crema profumata all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

ARANCE scorza grattugiata - 2

UOVA 3

ZUCCHERO 2 bicchieri

FARINA 4 bicchieri

OLIO DI SEMI 1 bicchiere

LATTE INTERO 1 bicchiere

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

### PER LA CREMA PASTICCERA

UOVA 3

FARINA 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

ARANCE la scorza - 2

### PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Iniziare a fare il dolce mettendo in una terrina le uova, la buccia di arance e lo zucchero.



3 Mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



4 A questo punto, unire la farina e l'olio e mescolare bene.



5 Ora, aggiungere il latte e la dose di lievito per dolci e mescolare.



6 Versare il composto in una tortiera ben imburrata ed infarinata.



7 Mettere a cuocere in forno caldo per 40 minuti.

Nel frattempo, preparare la crema pasticcera.



8 Passato il tempo di cottura, estrarre dal forno la torta.



9 Tagliare la torta in due.



10 Bagnare con un liquore all'arancia (o con del succo di arancia).



11 Stendere la crema sulla torta.



12 Ricomporre la torta.



13 Ed ecco il risultato.

