

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di biscotti all'arancia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

250 g di biscotti secchi
250 g di latte
100 g di zucchero semolato
70 g di burro
50 g di arancia candita
2 uova
2 arance
pangrattato
grand marnier.

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolate grossolanamente i biscotti, raccoglieteli in una ciotola e bagnateli con il latte. Montate le uova con lo zucchero semolato finché saranno soffici e spumose. Unitevi i biscotti con il latte, mescolando il tutto delicatamente. Incorporate al composto g 50 di burro fuso, poi i pezzetti di arancia candita. Imburrate uno stampo per dolci a cerniera mobile (diametro cm 24) e rivestitelo di pangrattato, eliminando l'eccedenza. Versatevi il

composto preparato, distribuitelo bene, quindi passate nel forno a 180° e cuocete per circa 35'. Sformate il dolce, affettate le arance molto sottili e disponetele a corona sulla sua superficie. Completatelo irrorandolo con un bicchierino di grand marnier e servitelo ancora tiepido.