

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Chiffon cake all'arancia: soffice e profumata come una nuvola

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 50 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La chiffon cake all'arancia è un dolce soffice e profumato, perfetto per la colazione o la merenda.

Scopri la nostra ricetta alta e leggera come una nuvola.

### INGREDIENTI PER FARE LA CHIFFON CAKE ALL'ARANCIA

FARINA 00 300 gr  
ZUCCHERO qualità extrafine - 300 gr  
SUCCO D'ARANCIA 200 gr  
SCORZA DI ARANCIA 2  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 120 gr  
UOVA GRANDI a temperatura ambiente -  
6  
LIEVITO PER DOLCI 16 gr  
CREMOR TARTARO 8 gr  
SALE FINO 1 pizzico

### INGREDIENTI PER LA GLASSA ALL'ARANCIA

ZUCCHERO A VELO 250 gr  
SUCCO D'ARANCIA 6 cucchiaini da tavola

# COME FARE LA CHIFFON CAKE ALL'ARANCIA

- 1 Prepara e pesa tutti gli ingredienti. Lava e asciuga le arance, grattugia la scorza senza la parte bianca e spremi il succo. In una ciotola, mescola farina, zucchero e lievito con una frusta a mano.





**2** Versa il succo d'arancia nella ciotola con gli ingredienti secchi, aggiungi l'olio e mescola fino a ottenere un composto omogeneo. Separa i tuorli dagli albumi. Aggiungi i tuorli direttamente al composto e mescola bene.





- 3 Metti gli albumi in una ciotola e montali con un pizzico di sale. Quando iniziano a diventare bianchi, aggiungi il cremor tartaro e continua a montare fino a ottenere una neve ferma.



4 Incorpora gli albumi montati al composto, poco alla volta, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarli. Aggiungi la scorza d'arancia e mescola delicatamente.





**5** Versa l'impasto in uno stampo da chiffon cake da 26x12 cm senza imburrare né infarinare.



**6** Cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C nel ripiano più basso per 50-55 minuti. Fai la prova stecchino: se esce asciutto, spegni il forno e lascia riposare il dolce per 5 minuti con lo sportello aperto. Capovolgi lo stampo e lascia raffreddare completamente (3-4 ore).

Stacca delicatamente il dolce dai bordi e dalla base prima di sformarlo.





## COME FARE LA GLASSA ALL'ARANCIA

- 1 In una ciotola, mescola lo zucchero a velo con il succo d'arancia fino a ottenere una glassa liscia. Versa la glassa sulla torta con un cucchiaio o usa una sac à poche per decorare.



# IL DOLCE LEGGERO E IRRESISTIBILE: CHIFFON CAKE ALL'ARANCIA!

La chiffon cake all'arancia è un dolce leggero e morbidissimo, ideale per chi ama i dolci soffici e dal gusto delicato. Grazie al succo e alla scorza d'arancia, questo dolce sprigiona un profumo irresistibile, perfetto per ogni occasione. La sua caratteristica principale è l'assenza di burro, che la rende incredibilmente leggera senza rinunciare al gusto. Con una glassa all'arancia o semplicemente con zucchero a velo, sarà un successo assicurato!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Non aprire il forno nei primi 30 minuti di cottura per evitare che il dolce si sgonfi.**

**Raffreddamento perfetto:** lascia la chiffon cake capovolta nello stampo per almeno 3-4 ore prima di sformarla.

**Utilizzo delle arance:** scegli arance biologiche per ricavarne sia il succo che la scorza senza sprechi.

**Varianti:** prova ad aggiungere una fiala di aroma all'arancia per un gusto più intenso.

## COME CONSERVARE LA CHIFFON CAKE ALL'ARANCIA

La chiffon cake all'arancia si conserva sotto una campana per dolci fino a 5-6 giorni a temperatura ambiente. Può anche essere congelata una volta raffreddata completamente, avvolgendola in pellicola trasparente.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Torta di mele all'arancia:](#) morbida e profumata, perfetta per la colazione.

[Chiffon cake al limone:](#) una variante agrumata soffice e gustosa.

[Torta arancia e mandorle:](#) un mix di arancia e frutta secca per un dolce irresistibile.

[Torta tenerina al limone:](#) leggera e delicata, perfetta per ogni occasione.

[Pancakes al kiwi:](#) una colazione speciale dal profumo particolare.