

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Come preparare un soffice pan d'arancio con arance fresche

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **pan d'arancio** è un dolce soffice e aromatico, perfetto per chi ama i sapori intensi degli agrumi.

INGREDIENTI

ARANCE BIO con buccia edibile - 400 gr
FARINA 00 200 gr
FARINA DI MANDORLE 100 gr
ZUCCHERO 200 gr
OLIO DI SEMI 100 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE FINO 1 pizzico
SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola
MARMELLATA DI ARANCE 2 cucchiaini da tè
MANDORLE IN SCAGLIE 3 cucchiaini da tè

COME FARE IL PAN D'ARANCIO

1 Per preparare il pan d'arancio servono delle arance bio non trattate, quindi con buccia

edibile perché anche questa verrà utilizzata per la preparazione del dolce. Lava le arance e tagliale a tocchetti, infine metti i pezzi in un tritatutto e riducile in purea.



- 2 In una terrina, rompi 3 uova che devono essere a temperatura ambiente, quindi non di frigo. Lavora le uova con le fruste elettriche aggiungendo gradualmente lo zucchero, il composto dovrà risultare chiaro e spumoso, unisci anche la farina setacciata





3 Aggiungi anche il lievito per dolci setacciato, la farina di mandorle, un pizzico di sale e la purea d'arance. Mescola con una frusta a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.





4 Versa il composto della torta in uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm

precedentemente rivestito con carta forno. Preriscalda il forno statico a 170°C e, quando arriva a temperatura, inforna nella parte più bassa per circa 40 minuti, poi metti la tortiera in un ripiano più alto (va bene quello in mezzo) e termina la cottura, ci vorranno circa altri 20 minuti, ma fai comunque la prova stecchino.



- 5 Mescola la marmellata d'arance con il succo d'arancia e cospargi il composto ottenuto sulla superficie della torta, fredda e sformata dalla tortiera. In questo modo risulterà bella lucida. Decora con mandorle a scaglie e porta in tavola





PAN D'ARANCIO: DOLCE SOFFICE E PROFUMATO

Il **pan d'arancio** è un dolce tipico delle regioni mediterranee, caratterizzato dall'uso di arance fresche, sia succo che scorza, per un sapore intenso e aromatico. Questo dessert è perfetto per colazioni, merende o come dolce da servire a fine pasto. La combinazione di farina di mandorle e purea di arance lo rende incredibilmente soffice e gustoso. Segui la nostra ricetta per preparare un pan d'arancio perfetto, decorato con marmellata di arance e mandorle a scaglie.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa arance biologiche non trattate per sfruttare al massimo la buccia.

Conserva gli scarti delle arance (ad esempio, la polpa non utilizzata) per preparare un infuso o una marmellata fatta in casa.

Per una versione senza glutine, sostituisci la farina 00 con farina di riso o un mix per dolci senza glutine.

Puoi aggiungere un cucchiaino di liquore, come Grand Marnier, per un tocco aromatico extra.

COME CONSERVARE IL PAN D'ARANCIO

Conserva il **pan d'arancio** a temperatura ambiente per 2-3 giorni, coperto con pellicola trasparente o in un contenitore ermetico. Puoi congelare il dolce intero o a fette, avvolto in pellicola e poi inserito in un sacchetto per congelatore. Scongela a temperatura ambiente prima di servirlo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Biscotti ripieni: deliziosi dolcetti perfetti per il tè o il caffè.

Castagnaccio: un dolce rustico e tradizionale a base di farina di castagne.

Tarte tatin: una torta rovesciata di mele caramellate dal sapore unico.

Pere al vino rosso: un dessert elegante e aromatico.

Frittelle di mela e uvetta: ideali per una merenda golosa.

Torta all'arancia: una variante semplice e veloce per gli amanti degli agrumi.