

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'arancia e cannella

di: *Tania Meli*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO:
molto basso



Che profumo ha l'inverno? Per noi ha il profumo di una torta appena sfornata, la torta all'arancia e cannella. Un [dolce](#) casalingo che riempirà la vostra casa di un suggestivo aroma dalle note speziate. Facile e veloce da preparare, è realizzata con un soffice impasto a base di burro, uova e farina che viene arricchito con il succo e la scorza delle arance e un pizzico di [cannella](#) in polvere. Solo ingredienti semplici e genuini che una volta mescolati daranno forma a questo delizioso connubio con la torta all'arancia e cannella!

Se amate la [torta all'arancia](#), non perdetevi queste

varianti:

[torta di biscotti all'arancia](#)

[torta di mele all'arancia](#)

[torta all'arancia e mandorle](#)

PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 24

CM

FARINA 00 200 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

ARANCE succo e scorza - 3

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 150 gr

UOVA 3

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da

tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la torta all'arancia e cannella per prima cosa versate lo zucchero in una ciotola capiente, unite le uova e lavorate con le fruste elettriche finché non avrete un composto chiaro e spumoso.



2 Grattugiate la buccia delle arance e spremetele per ricavare 200 ml di succo di arancia. Tenete da parte sia il succo che la scorza.

Tagliate il burro a cubetti e fatelo sciogliere a fiamma bassa, facendo attenzione a non farlo soffriggere.

Unite il burro sciolto al composto e mescolate.



3 Aggiungete anche il succo di arancia e mescolate nuovamente con le fruste elettriche.

Setacciate insieme la farina, la fecola di patate e il lievito per dolci, poi aggiungete il pizzico di sale, la buccia grattugiata delle arance e la cannella in polvere e mescolate.



4 Unite le polveri all'impasto e mescolate con le fruste elettriche per ottenere un composto uniforme.

Imburrate e infarinate una teglia da 24 cm, versate all'interno l'impasto e cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

Quando la torta all'arancia e cannella sarà pronta lasciatela raffreddare completamente prima di rimuoverla dalla teglia.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO