

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta all'arancia e cannella

---

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

---



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 tua casa di un suggestivo aroma dalle note speziate.

**Facile e veloce da preparare**, la torta all'arancia e cannella, 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 dal sapore indimenticabile.

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per portare in tavola una bellissima e buonissima torta all'arancia e cannella cucinata con le tue mani.

Ecco **altre ricette di dolci alla frutta** che potrebbero piacerti:

[Biscotti mela e cannella](#)

[Bon bon di castagne](#)

[Tarte tatin](#)

[Torta mele e panna](#)

[Mandorle pralinate](#)

PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 24  
CM

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

BURRO 150 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

ARANCE succo e scorza - 3

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, versa lo zucchero in una ciotola capiente, unisci le uova e lavorale con le fruste elettriche finché non avrai ottenuto un composto chiaro e spumoso.



**2** Grattugia la buccia delle arance e spremile per ricavare 200 ml di succo di arancia. Tieni da parte sia il succo che la scorza delle arance.

Taglia il burro a cubetti e fallo sciogliere a fiamma bassa, facendo attenzione a non farlo soffriggere.

Unisci il burro sciolto al composto e mescola.



**3** Aggiungi anche il succo di arancia e mescola nuovamente con le fruste elettriche.

Setaccia insieme la farina, la fecola di patate e il lievito per dolci, poi aggiungi il pizzico di sale, la buccia grattugiata delle arance e la cannella in polvere, mescola ancora.



- 4 Unisci le polveri all'impasto e mescola con le fruste elettriche per ottenere un composto uniforme.

Unghi di burro e infarina una teglia da 24 cm, versa all'interno l'impasto e cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

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



## CONSERVAZIONE

La torta all'arancia e cannella si conserva per 4 giorni a temperatura ambiente, dentro una campana per dolci.

## CONSIGLIO

Se ami molto la cannella potete aumentare leggermente la dose.