DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'arancia e mandorle

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

La torta all'arancia e mandorle, alta e profumata, è un grande classico "della nonna", un dolce da forno soffice perfetto da gustare a colazione o a merenda. Pochi ingredienti ma genuini per una torta golosa al profumo di agrumi, arricchita dal tocco croccante delle mandorle tostate, che la rendono ancora più irresistibile!

Se amate i dolci casalinghi preparati con questi deliziosi frutti invernali, non perdetevi queste altre nostre golose ricette:

Torta all'arancia
Torta di mele all'arancia
Torta all'arancia e cannella
Ciambella all'arancia

INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 180 gr

FARINA 00 250 gr

ARANCE 130 ml di succo - 2

BURRO 125 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

MANDORLE IN SCAGLIE 40 gr

ZUCCHERO A VELO

Preparazione

1 Per preparare la torta all'arancia e mandorle, per prima cosa, spremete le arance e filtratene il succo. Fate fondere il burro a pezzetti in un pentolino o al microonde e lasciate intiepidire. Tostate le mandorle in una padella.

2 Lavorate le uova e lo zucchero con le fruste fino a quando non raddoppiano di volume. Aggiungete il succo d'arancia a filo, continuando a montare con le fruste.

3 Unite anche la farina setacciata e il burro fuso.

4 Infine aggiungete il lievito. Unite anche un po' di scorzetta d'arancia per profumare ancora di più l'impasto.

5 Completate con le mandorle, tenendone da parte una manciata per la superficie. Imburrate e infarinate uno stampo da 20-22 cm e versate l'impasto.

6 Cospargete la superficie con le mandorle rimanenti in superficie. Cuocete in forno statico preriscaldato a 170° per 45 minuti.

7 Estraete la torta all’arancia e mandorle dal forno e lasciate intiepidire. Togliete delicatamente la torta dallo stampo e trasferitela su un piatto da portata. Completate con una spolverata di zucchero a velo e servite la vostra torta all'arancia e mandorle.