

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di mele all'arancia



Se avete voglia di un dolce soffice, profumato, che ricordi le torte che si facevano un tempo, la torta di mele all'arancia è proprio ciò che fa per voi. La fetta umida e spugnosa rende questa torta alla frutta perfetta per la colazione, ideale a merenda e squisita in ogni momento della giornata in cui si ha voglia di qualcosa di goloso ma non troppo carico.

La torta di arance e mele è un dolce alla frutta molto aromatico, una bella e buona rivisitazione della classica torta di mele che piace sempre a tutti. Viene realizzata in maniera molto veloce, la presenza dell'olio che sostituisce il classico burro, la rende molto morbida, e la fa rimanere tale anche nei giorni seguenti.

Il succo dell'arancia donano all'impasto un gusto agrumato irresistibile, che va a contrastarsi con il sapore delle mele che sono più dolci.

Se amate i dolci semplici e genuini, senza troppi sfarzi e soprattutto privi di farcitura, questa torta alla mela con il succo di arancia è proprio giusta per voi.

Realizzare questo dolce è davvero semplice, non occorre essere dei provetti pasticciieri, vi basterà mescolare gli ingredienti e infornare. Non avendo creme al suo interno è assolutamente perfetta anche da portare in ufficio o a scuola.

Questo dolce con le mele e arance senza burro è perfetta da gustare in inverno o comunque nei mesi più freddi quando le arance sono nel pieno del loro splendore. La presenza delle fettine di mela al suo interno la rende irresistibile, e se accompagnata ad esempio da una piccola pallina di gelato alla vaniglia risulta perfetta anche come dessert a fine cena.

Il contrasto di consistenze e sapori la rende davvero irresistibile e si conserva a lungo sotto una campana per dolci molto tempo, anche se possiamo garantirvi non resta a lungo in dispensa. Pochi e semplici passaggi la rendono fattibile anche da chi non è molto esperto in cucina o è alle prime armi.

Provate questa versione e vedrete che successo sulle vostre tavole. Diventerà ne siamo sicuri un vostro cavallo di battaglia.

Sia le mele che le arance sono due frutti deliziosi dal gran carattere ma che messi insieme conferiscono un bel mix che non passa di certo inosservato.

Questo dolce senza burro, siamo certi vi conquisterà sin dal primo assaggio, una fetta da sola

non basta di certo. Fare questa torta è facile, smettere di mangiarla, molto più difficile.

Se amate questi due frutti in maniera separata provate a miscelarli e vedrete che bel connubio ne nasce. Se poi siete alla ricerca di altre ricette di torte fatte in casa semplici ed economiche, cari amici di Cookaround cucina e ricette ecco per voi altre idee da provare assolutamente:

[torta di mele e cioccolato](#)

[torta di mele farcita](#)

[torta di mele rustica](#)

[torta all'arancia e cannella](#)

[torta all'arancia e mandorle](#)

INGREDIENTI

MELE 500 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

FARINA 310 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

OLIO DI SEMI 200 gr

ZUCCHERO + qualche cucchiaino prima della cottura - 250 gr

UOVA 4

ARANCE 2

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa setacciate la farina con il lievito.







2 Ora spremete le arance per ricavarne il succo, in modo che sia circa 125 g.



3 Trasferite il succo in un recipiente aggiungere uova e mescolare unire olio di semi, lo zucchero, la cannella amalgamate il tutto.







4 Unite i liquidi ai secchi e mescolate ancora.





5 Tagliate le mele a fettine dopo averle sbucciate.





6 Trasferite il composto in uno stampo a cerniera da 22 cm.

Adagiate le fettine mele sulla torta ecospargete con qualche cucchiaino di zucchero.





7 Trasferite in forno per un'ora a 175° statico, fate prova stecchino.





8 Fate raffreddare e cospargere con zucchero a velo.

