

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di rose alla marmellata d'arance: un capolavoro soffice.

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO:

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

NOTE: TEMPO DI LIEVITAZIONE 3/4 ORE



Un dolce che unisce estetica e gusto: la **torta di rose con marmellata d'arance**. Scopri tutti i trucchi per ottenere una lievitazione perfetta e una farcitura irresistibile.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA MANITOBA 300 gr
FARINA 00 200 gr
LATTE 200 ml
ZUCCHERO 80 gr
BURRO 80 gr
LIEVITO DI BIRRA 8 gr
UOVA 2
SALE 1 pizzico
SCORZA DI ARANCIA 1

INGREDIENTI PER LA FARCIA

BURRO 100 gr
MARMELLATA DI ARANCE 100 gr

INGREDIENTI PER GUARNIRE

ZUCCHERO A VELO

COME PREPARARE LA TORTA DI ROSE

- 1 Prepara la torta di rose partendo dal pan brioche: nella ciotola dell'impastatrice metti il lievito sbriciolato e le farine. Aggiungi il latte tiepido e comincia a lavorare l'impasto. Unisci un uovo alla volta, poi lo zucchero e termina con il burro, il sale e la scorza d'arancia bio. Impasta fino ad avere una pasta liscia ed elastica. Mettila in una terrina coperta da un panno. Lascia lievitare fino al raddoppio (circa 2 ore).





2 Quando la pasta sarà ben lievitata sgonfiala e stendila formando un rettangolo delle dimensioni di 30 X 45 cm. Spalma la pasta con il burro morbido (basterà estrarlo dal frigo un paio di ore prima di utilizzarlo) e sopra spalma la marmellata di arance.





3 Arrotola il rettangolo dal lato più corto ottenendo un lungo filone. Dividi in 12 pezzi dello stesso spessore e disponili in una tortiera rivestita con carta forno. Lascia lievitare nuovamente fino al raddoppio del volume (ci vorrà circa un'ora). Una volta lievitata cuoci la torta in forno caldo, a 180°C, statico, per circa 35-40 minuti. Una volta cotta lascia raffreddare e porta in tavola cosparsa con zucchero a velo.





TORTA DI ROSE CON MARMELLATA D'ARANCE: UN DOLCE SOFFICE E

La **torta di rose** è un dolce lievitato tipico della tradizione italiana, apprezzato per la sua consistenza soffice e il suo aspetto scenografico. Questa versione è arricchita da una farcitura di marmellata d'arance che dona un gusto fresco e delicato. Perfetta per ogni occasione, dalla colazione a una festa, la torta di rose è una ricetta che unisce semplicità e raffinatezza. Seguendo i nostri consigli, riuscirai a ottenere un risultato perfetto.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucchi per una lievitazione perfetta: assicurati che il latte sia tiepido (non troppo caldo) e che l'impasto sia ben coperto durante la lievitazione.

Varietà di farciture: se hai marmellate avanzate in dispensa, puoi sostituire quella d'arance con altri gusti come albicocca, fragola o frutti di bosco.

Riduzione dello spreco: se avanza della torta, puoi trasformarla in una base per dolci al cucchiaio aggiungendo una crema o uno yogurt.

COME CONSERVARE LA TORTA DI ROSE:

Conserva la **torta di rose** sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico per un massimo di 3 giorni. Per mantenere la sua morbidezza, puoi scaldarla leggermente in forno o nel microonde.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Brioche col tupper](#): soffici brioche ideali per accompagnare il gelato.

[Cornetti fatti in casa](#): la colazione perfetta, fragrante e personalizzabile.

[Torta angelica](#): un intreccio dolce e scenografico farcito con uvetta e arancia candita.

[Maritozzi con la panna](#): una delizia della tradizione romana.

[Donuts glassati](#): colorati e irresistibili, perfetti per grandi e piccini.