

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce mariarosa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 250 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 100 gr
CACAO AMARO 80 gr
UOVA 2
LATTE INTERO ½ tazze
LIEVITO PER DOLCI ½ bustine
ARANCE 2
VANILLINA 1 bustina

La **torta dolce mariarosa** e il [plumcake](#) sono due grandi classici a merenda e a colazione. Quella che vi proponiamo in questa ricetta è una torta al cioccolato dal retrogusto di arancia molto soffice e umida, perfetta per la colazione o merenda di grandi e piccoli! Una torta che sa di nonne, di zie, di mamme e di tradizione! Provatela

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la torta dolce mariarosa lavorate il burro con lo zucchero nell'impastatrice con gancio a foglia o in una ciotola con un cucchiaino di legno.



- 2 Quando il burro si sarà ben ammorbidito, aggiungete le uova una alla volta, lavorando dopo ogni aggiunta.



- 3 Lavorate bene il composto per una quindicina di minuti se lavorate con il cucchiaino di legno.

Aggiungete gli aromi, ovvero la scorza d'arancia, il succo d'arancia e la vanillina.



4 Incorporate la farina setacciata ed il cacao alternandoli con il latte.



5 Lavorate ancora il composto per qualche minuto con la planetaria o per 20 minuti se

lavorato a mano.

Imburrate una tortiera tonda di 24 cm di diametro e trasferitevi il composto.



6 Infornate a 180°C per 50-60 minuti.

Sfornate il dolce e lasciatelo freddare completamente, quindi sformatelo e cospargetelo con zucchero a velo o glassa di zucchero.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Posso sostituire l'arancia poiché non ne ho?

Si aggiungi un paio di cucchiaini di latte se l'impasto fosse troppo denso

Che dici se aggiungo anche gocce di cioccolato?

Mi sembra una variazione golosa!

E se volessi farla bianca?

Elimina il cacao e aggiungi la stessa dose di farina.

Hai altre ricette di torte al cioccolato?

Certo, prova la [torta al cioccolato semplice](#) e la versione [glassata](#)