

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta agli agrumi e canditi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **80 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **RAFFREDDAMENTO**



Un dolce molto semplice, ma non per questo poco goloso...Una morbida pasta arricchita di canditi e profumata con le zeste di limone e arancia.Un dolce adatto alla colazione, alla merenda, ma anche per un dopo cena all'insegna della semplicità e del gusto...

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
SCORZA DI ARANCIA CANDITA 100 gr
BURRO 200 gr
ZUCCHERO 150 gr
ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tavola
UOVA 4
LIMONE biologico - 1
ARANCE ½
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
BURRO per lo stampo -
FARINA per lo stampo -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Accendete il forno a 190°C. Imburrate e infarinate uno stampo di 22 cm di diametro. Lavate e asciugate il limone e grattugiatene la scorza. Ricavate il succo del limone e dell'arancia.

Lavorate il burro con i tuorli e lo zucchero semolato.



- 2 Quando avrete ottenuto una crema omogenea aggiungete la scorza del limone e il succo di arancia e di limone.



3 Setacciate la farina con il lievito e aggiungetela a cucchiainate al composto.



4 Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli al composto.



5 Amalgamate anche 3/4 delle scorze candite e versate il tutto nello stampo.



6 Cuocete per 1 ora nel forno già caldo.

Togliete dal forno, sformate il dolce e fatelo raffreddare sulla gratella. Spolverizzate con lo zucchero a velo e completate con le scorze candite tenute da parte.