

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta all'arancia

di: *Tizi81*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Per fare una merenda gustosa o una deliziosa colazione vi consigliamo di provare questa ricetta di **torta all'arancia**. Il risultato sarà un dolce morbido e delicato, dal gradevole profumo di arancia e dal sapore ottimo e piacevole. una torta perfetta anche per un compleanno di bambini che grazie ad una crema leggera gradiranno di certo. Provate questa ricetta e se amate questa frutta vi invitiamo a realizzare anche la [cheesecake](#).

## PER LA BASE

UOVA 3

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 100 gr

FARINA 250

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

BUCCIA DI ARANCIA GRATTUGIATA 2

YOGURT vasetto - 1

SALE 1 pizzico

## PER LA CREMA

FARINA 2 cucchiari da tavola

ZUCCHERO 100 gr

SUCCO DI ARANCIA 3

## PER DECORARE

TORTAGEL 1 bustina

GRANELLA DI ZUCCHERO manciata - 1

# PREPARAZIONE

- 1 Per la base: in una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungete la scorza dell'arancia.



- 2 Ed il burro a pezzetti piccoli.



- 3 Mescolare ed aggiungete il sale, la farina con il lievito e lo yogurt .

Versate il composto in una toritera da 26 cm imburrata ed infarinata.

Infernare a 180°C per 45 minuti.

Per la crema: mettete in una ciotola a bagnomaria il succo d'arancia, la farina e lo zucchero.



4 Lasciare addensare la crema mescolando ogni tanto.

Una volta addensata toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

Dividete la torta in due dischi e farcitela con la crema.



- 5 Preparate il tortagel seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, ricoprite la torta e cospargete con la granella.



CONSIGLIO