

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta all'arancia

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **1 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **55 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **torta all'arancia**: un dolce gustoso e profumatissimo. Le arance danno alla torta una sensazione di freschezza. Perfetto per concludere un pasto o per merenda, decidete voi il momento più opportuno, ma per noi, tutti i momenti sono buoni! Provate la nostra ricetta!

Assomiglia ad una [crostata alla marmellata](#), in realtà la farcia è molto di più: una crema d'arancia vellutata che vi farà leccare le punte delle dita! Se amate sapore e l'aroma dell'arancia li ritroverete anche nel nostro [plumcake](#), una delizia anche quella! E se avete saziato la voglia di un dolce

all'arancia e ne desiderate ora invece uno al cacao,  
preparate la nostra [torta al cioccolato](#)

## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 200 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 75 gr

TUORLO D'UOVO 2

## PER IL RIPIENO

ARANCE scorza e succo - 1

UOVA sbattute - 2

ZUCCHERO 60 gr

PANNA PASTORIZZATA 60 ml

LIMONE non trattato (scorza) - ½

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della torta all'arancia, iniziate con il preparare la pasta frolla: versate sul piano da lavoro la farina, lo zucchero e il burro a pezzetti.





- 2 Incominciate ad impastare fino a ridurre il burro a pezzetti grandi come lenticchie, aiutandovi con la farina.

Unite ora i tuorli e continuate ad impastare, cercando di creare un impasto omogeneo.



- 3 Formate un disco e copritelo con pellicola trasparente; quindi fate riposare la frolla in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 4 Nel frattempo preparate la farcia: riunite in una ciotola di vetro le uova e lo zucchero e mescolate con una frusta.



- 5 Continuando a mescolare, unite la panna.



6 Aggiungete ora, la scorza di arancia e di limone e mescolate.



7 Spremete l'arancia e unite il succo alla farcia e amalgamate.



8 Aggiungete il succo di limone e mescolate nuovamente.



9 Riprendete la frolla, lavoratela leggermente e stendetela a circa 1 cm di spessore.



10 Disponete la frolla in uno stampo di 20 cm di diametro ben imburrato, cercando di farla aderire bene ai bordi. Quindi eliminate la pasta in eccesso.



**11** Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta.



**12** Ricoprite la frolla con un disco di carta forno dove adagierete dei pesi da pasticceria o del riso.



**13** Mettete in forno a 190°C per circa 20 minuti.



- 14 A questo punto eliminate i pesi sulla frolla e farcite con il composto preparato in precedenza.



- 15 Infornate nuovamente per 30-35 minuti.

Spolverate la torta con lo zucchero a velo e decorate con degli spicchi d'arancia.





# CONSIGLI E CURIOSITÀ