

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'arancia glassata

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SCORZA DI ARANCIA 100 gr

UOVA 2

BURRO 70 gr

FARINA 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

LIQUORE ALL'ARANCIA

ARANCIA CANDITA

ZUCCHERO A VELO

Quando si ha voglia di qualcosa di buono e non si vuole però la cioccolata, ecco che la **torta glassata all'arancia** è un'ottima soluzione! Il gusto fresco e genuino è quello che serve per fare una piacevole pausa magari abbinata ad una gustosa spremuta o a un tè agli agrumi. Fare questa torta all'arancia non è complicato e gli ingredienti sono di uso comune, seguendo il passo passo della nostra utente del forum, di certo riuscirete a farla buonissima. Se amate i dolci a base di frutta poi vi consigliamo anche la **mousse all'arancia**: squisita!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la torta all'arancia glassata per prima cosa procurarsi tutti gli ingredienti necessari e disporli in modo da averli subito a portata di mano



- 2 Mettete in una ciotola le uova con lo zucchero.



3 Montare con le fruste elettriche fino ad avere un composto spumoso e gonfio.



4 Sciogliete il burro a bagnomaria.



5 Aggiungete la farina al composto di tuorli e mescolare bene fino ad amalgamare il tutto.



6 Aggiungete 2 cucchiaini di liquore d'arancia (oppure del succo di arancia).



7 Incorporate il burro intiepidito.



8 E per finire la scorza del limone ed il lievito per dolci.



9 Mescolare bene il composto.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l' impasto.



10 Infronate a 180°C per 30 minuti.



11 Nel frattempo preparate la glassa: in una ciotolina mettete 80 g circa di zucchero a velo con 25 ml di liquore all'arancia.



12 Con le fruste elettriche frullate per pochi secondi.



13 Fate intiepidire la torta.



14 Coprite con la glassa e con le arance candite.





CONSIGLIO

Posso sciogliere il burro al microonde?

Sì puoi farlo tranquillamente.

Al posto delle arance candite cosa potrei mettere?

Puoi aggiungere delle gocce di cioccolato.

Quanto tempo si conserva questa torta all'arancia?

Puoi conservarla per 4 giorni in una campana di vetro o porta torte.