

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'arancia glassata

di: *Eloisa*

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