

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta base all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di farina 00
150 g di zucchero
3 uova
250 ml di succo di arancia
scorza di 2 arance
150 g di olio di semi
1 bustina di lievito in polvere
1 pizzico di sale.

Torta base all'arancia ovvero una torta che potrete utilizzare come base per la realizzazione di torte farcite o altri dolci che prevedano l'uso di una base. Scatenate la fantasia nel realizzare sempre un dolce nuovo utilizzando questa torta base all'arancia, sarà divertente vedere quanto è versatile.

PREPARAZIONE

1 Iniziate montando bene i tuorli e lo zucchero nel quale avrete mescolato la scorza d'arancia.

Quando saranno diventati chiari e spumosi, aggiungete, alternandoli, il succo e la farina.

Aggiungete, infine, l'olio ed il lievito.

A parte montate gli albumi, a neve ferma, con il pizzico di sale.

Aggiungete mescolando piano con un cucchiaino, procedendo dal basso verso l'alto fino alla completa incorporazione.

Infarinate ed imburrate la teglia, versateci dentro l'impasto e infornate per circa 20-25 minuti a 180°C.