

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta corona all'arancia amara

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 90 gr

UOVA 1

LIEVITO PER DOLCI abbondante - 1
cucchiaino da tavola

MARMELLATA DI ARANCE AMARE
abbondante -

PREPARAZIONE

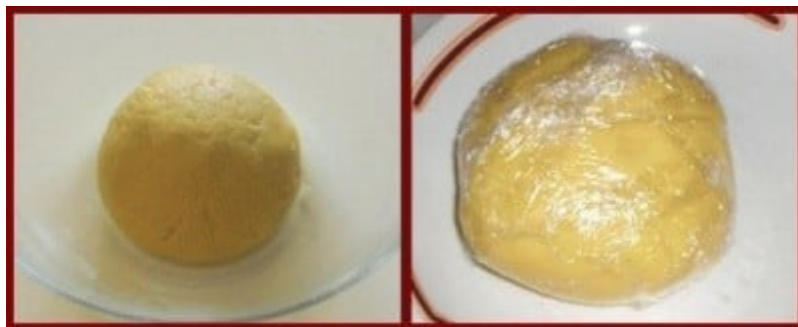
- 1 In una ciotola fate la fontana con la farina, tagliare a fiocchetti il burro e strofinare con la punta delle dita fino ad ottenere uno sfarinato granuloso.

Aggiungete lo zucchero, il lievito e mescolare tutto.

Poi aggiungete l'uovo e impastare velocemente (a seconda della grandezza dell'uovo potrebbe essere necessario aggiungere un pochino di latte per rendere la pasta non troppo dura).

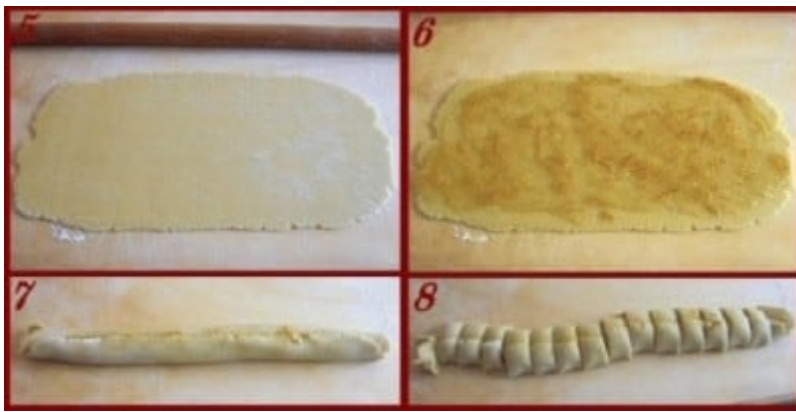


2 A questo punto coprire con la pellicola e lasciare una mezz'oretta in frigo.



3 Con l'aiuto della farina stendere la pasta cercando di fare un rettangolo il più regolare possibile e spalmare la marmellata lasciando circa 2 cm liberi sui bordi altrimenti fuoriesce tutto quando andate ad arrotolare.

Arrotolate e tagliare in modo da avere dei dischi alti circa 1,5 cm.



- 4 Mettere le "girelle" di traverso in una tortiera di 24 cm imburrata e infarinata e spolverizzare con un pò di zucchero semolato.



- 5 Lasciate riposare in frigo per 30 minuti.

Infornate nel forno già caldo a 175°C per circa 45 minuti.

Spolverizzate di zucchero a velo.



