

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di biscotti all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

250 g di biscotti secchi  
250 g di latte  
100 g di zucchero semolato  
70 g di burro  
50 g di arancia candita  
2 uova  
2 arance  
pangrattato  
grand marnier.

## PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolate grossolanamente i biscotti, raccoglieteli in una ciotola e bagnateli con il latte. Montate le uova con lo zucchero semolato finché saranno soffici e spumose. Unitevi i biscotti con il latte, mescolando il tutto delicatamente. Incorporate al composto g 50 di burro fuso, poi i pezzetti di arancia candita. Imburrate uno stampo per dolci a cerniera

mobile (diametro cm 24) e rivestitelo di pangrattato, eliminando l'eccedenza. Versatevi il composto preparato, distribuitelo bene, quindi passate nel forno a 180° e cuocete per circa 35'. Sformate il dolce, affettate le arance molto sottili e disponetele a corona sulla sua superficie. Completatelo irrorandolo con un bicchierino di grand marnier e servitelo ancora tiepido.