

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 14 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 arance
- 3 uova intere
- 300 g di farina
- 200 g di zucchero
- un pizzico di sale
- un cucchiaio di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci.

PER LA GLASSA

- 3 arance
- 100 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Lavate bene le arance e grattugiate la loro scorza.



- 2 Con l'aiuto delle fruste elettriche montare a crema lo zucchero e i tuorli per circa 15 minuti.



- 3 Aggiungete le scorze delle arance.



4 Setacciate la farina con il lievito e aggiungeteli delicatamente al composto.



5 Incorporate anche il sale e l'olio e, se serve, un po' di latte.

Dovrete ottenere un composto come questo.



6 Montate gli albumi a neve ben ferma.



7 Unite gli albumi al composto e mescolate delicatamente.



- 8 Imburrate ed infarinate una tortiera da 32 cm (oppure uno da 26 ed uno da 18 cm). e versateci il composto.

Infornare per circa 40 minuti a 180°C.

Una volta pronta si prepara la bagna: spremete le arance, zuccherate il succo e allungate con un po' di acqua.



- 9 Forate con una forchetta la superficie della torta e delicatamente con un cucchiaino fate scendere il succo sopra il dolce.

Rimettete la torta nel forno ancora ben caldo per 20 minuti.

