

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortelle all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA FROLLA 250 gr

BURRO per stampini -

INGREDIENTI PER LA FARCIA

UOVA 1

ZUCCHERO 100 gr

BURRO 70 gr

MAIZENA circa 20g - 1 cucchiaio da tavola

ARANCE 1

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO

ARANCE 8 fette

PREPARAZIONE

1 Realizzate la pasta frolla seguendo le indicazioni nella ricetta base.

Stendete la frolla in un disco dello spessore di circa 1/2 cm.

Imburrate degli stampini da tartellette e foderateli con la frolla.

Riponete i gusci in frigorifero, nel frattempo realizzate la farcia.

Lavorate l'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



2 Unite il burro ammorbidito, la scorza d'arancia grattugiata ed il succo d'arancia e mescolate per amalgamare.



3 Incorporate il cucchiaio di maizena al composto.



4 Versate la farcia nei gusci di frolla ed infornate il tutto a 200°C per circa 25 minuti.



5 Decorate le tortelle fredde con zucchero a velo ed una fetta d'arancia posta nel centro di ciascuna tortella.