# Le Ricette di Giuly - Torta di Arance

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi utilizza un frutto di stagione.

INGREDIENTI:

– 190 g di farina

– 190 g di zucchero

– il succo di 2 arance

– la scorza grattugiata di 2 arance

– la scorza grattugiata di 1 limone

– 125 g di burro a temperatura ambiente

– 3 uova intere

– 1 bustina di lievito

x la glassa:

– succo di un’arancia

– 4 cucchiai di zucchero

PROCEDIMENTO:

In una terrina, montare a crema il burro, dopodiché aggiungere lo zucchero, le uova, il succo delle arance, le scorze grattugiate delle arance e del limone ed infine la farina setacciata con il lievito.

Mescolare bene il tutto finché diventerà un composto omogeneo. Versare il composto in una tortiera imburrata ed infarinata o con la carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

Nel mentre in un pentolino sciogliere lo zucchero con il succo d’arancia. Tolta la torta dal forno lasciare raffreddare, bucherellare la superficie con uno stuzzicadenti e versare piano piano lo sciroppo all’arancia caldo sulla torta con un cucchiaio in modo che venga ben assorbito.

Continuare fino a che non ci sarà più sciroppo.

Buon Appetito!

**© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata**

Data di pubblicazione: 24/10/2026

Salvato in PDF in data: 25/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-torta-di-arance/24/10/2026/