

Le ricette di Giuly - Torta alle 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 cucchiaini 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 cucchiaino in modo che venga ben assorbito.

Continuare fino a che non ci sarà più sciroppo.

Buon Appetito!

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 28/12/2024

Salvato in PDF in data: 28/03/2025

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-43/28/12/2024/>