

TORTA ALL'ARANCIA PER LA FESTA DEL PAPA'



Ingredienti:

300g farina 00
150g di zucchero
200ml succo d'arancia
3 uova
Bustina di lievito per dolci
Zucchero a velo q. b

Procedimento:

Grattugiare la scorza delle arance e spremerle.

In una bastardella mettere le uova, l'olio, lo zucchero, la scorsa e il succo delle arance e con una frusta sbattere il tutto. Unire a poco a poco la farina e sbattere fino ad ottenere un composto liscio, aggiungere infine il lievito per dolci e sbattere.

Ungere con l'olio di semi la teglia.

Cuocere in forno per 45 minuti circa a 170°.

Una volta fredda aggiungere zucchero a velo nella superficie e farcire con crema all'arancia.

Per la crema

Ingredienti
Succi di 2 arance
80g di zucchero
40g di farina 00

Versare in un pentolino il succo delle arance, lo zucchero e la farina.

Amalgamare il tutto a fuoco basso fino ad ottenere una crema liscia senza grumi.