

Torta all'arancia (Dolci)



Preparazione

Procuratevi delle fruste elettriche, una planetaria oppure un robot da cucina come il Bimby. Lavorate bene le uova con lo zucchero. Aggiungete la farina e il lievito e lavorate ancora. Aggiungete l'olio, la scorza delle arance ed il loro succo. Lavorate ancora, quindi travasate il composto in una tortiera a cerniera imburata ed infarinata. Infornate per 40 minuti a 180 gradi. Servite con una spolverizzata di zucchero a velo o con una guarnizione a base di fettine d'arancia.

Consigli

Nelle ricette nelle quali vi si chiede di grattugiare la buccia dell'arancia o di un agrume in genere, ricordate sempre di non grattugiare anche la parte bianca, chiamata albedo, che non è affatto aromatica ma al contrario è particolarmente amara.

Curiosità

Gli antichi Greci chiamavano le arance "melangole", e non è da questo termine che etimologicamente deriva il nome arancia, bensì dal persiano cianù, poi evolutosi in nagrunga, naranzi, aranti, arancia.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 40 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina (3 bicchieri di farina 00)

Olio di semi di girasole (1 bicchiere di olio di semi)

Zucchero (2 bicchieri di zucchero)

Arance 3 unità (la buccia grattugiata e il succo)

Lievito (una bustina di lievito)

Uova 3 unità