

Torta soffice all'arancia



La torta soffice all'arancia è buonissima a colazione, è anche leggera come merenda in ufficio. Io una fetta me la porto sempre, è l'ideale quando finisci le energie.

Ingredienti per la pasta frolla

300 g di farina
150 g di burro
150 g di zucchero
2 tuorli
1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno

marmellata di arance
4 uova
200 g di zucchero
170 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
buccia grattugiata di 1 arancia e di 1 limone non trattato
2 dl di succo d'arancia
60 g di olio
1 cucchiaino di succo di limone
zucchero a velo
fettine di arance (per decorare)



Per prima cosa bisogna preparare la pasta frolla.

Setacciate la farina, disponetela a fontana sulla spianatoia o sul piano di lavoro, unite al centro il burro freddo (da frigorifero) tagliato a dadini e amalgamatelo rapidamente alla farina con le mani. Sfregatelo poi tra i palmi delle mani fino ad ottenere un composto a briciole. Unite i tuorli e lavorate rapidamente l'impasto fino ad avere una pasta liscia e morbida. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Dopodiché stendetela in una sfoglia di spessore di circa 3 mm. Con il disco ottenuto foderate uno stampo per crostate di 26 cm di diametro. Se usate uno stampo in silicone non è necessario né imburrare né infarinare, altrimenti imburrate e infarinate lo stampo. Bucherellate la pasta con una forchetta. Coprite il fondo della pasta frolla con uno strato non troppo spesso di marmellata di arance e mettete a riposare in frigorifero.

Mentre la pasta riposa in frigorifero, preparate il ripieno. Grattugiate le scorze dell'arancia e del limone. In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la farina setacciata e il lievito, il succo d'arancia, l'olio e le bucce grattugiate di arancia e limone. Montate gli albumi a neve con un cucchiaino di succo di limone e uniteli al composto. Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo e

morbido (non deve essere eccessivamente liquido).

Versate il composto all'interno della pasta frolla con la marmellata e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti.



Togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente. Una volta raffreddata cospargetela con lo zucchero a velo e decoratela al centro con delle fettine di arancia.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)