

Torta al succo di arancia

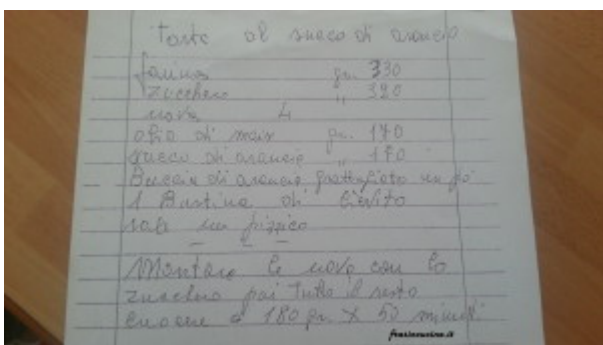


La torta al succo di arancia è una torta casereccia... un dolce semplicissimo, che si prepara con ingredienti che sono quasi sempre presenti in dispensa e che, quindi, si può decidere di preparare in qualsiasi momento.

Ho avuto la ricetta da mia nonna, che a sua volta l'aveva ricevuta da un'amica spagnola, e ve la ripropongo direttamente dal suo ricettario!

Il procedimento è decisamente facile, ma cercherò di spiegarvi qualcosina in più di quello che ha scritto la mia nonna nella foto qui sotto...

Ingredienti



Preparazione

Spremete circa 2 arance e filtrate il succo, poi mettetelo da parte.

Nel frattempo, in una ciotola mettete lo zucchero e le uova e iniziate a montarli con uno sbattitore

elettrico. Aggiungete la farina poco alla volta continuando a montare. A questo punto aggiungete il succo di arancia precedentemente filtrato, poi l'olio di mais. Infine grattugiate un po' di scorza d'arancia (basta l'equivalente di uno spicchio), aggiungete il lievito per dolci e un pizzico di sale. Continuate a montare il composto finché quest'ultimo non risulterà omogeneo.

Imburrate una teglia di diametro 28 cm e infornate in forno già caldo a 180°C per 50 minuti.

Usate una teglia dal bordo un po' alto perché la torta tenderà a gonfiare molto.

Una volta cotta, toglietela dal forno e quando si sarà raffreddata spolveratela di zucchero a velo.



Il succo d'arancia dà alla torta un colore molto acceso e la mantiene soffice per giorni. Ottima a colazione.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)