



Tronchetto all'arancia di aurora - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Il tronchetto in foto è stato preparato raddoppiando le dosi della ricetta

La ricetta

Ingredienti:

120 g di burro

120 g di zucchero

240 g di farina

2 uova

1/2 bustina di lievito per dolci

il succo di 2 o 3 arance e la scorza

Per la glassa:



zucchero a velo
succo di arance rosse

Procedimento:

Lavorare il burro con lo zucchero ed aggiungere i tuorli e le scorze grattugiate di 1 o 2 arance. Aggiungere poi la farina e tanto succo di arancia quanto basta ad ottenere un composto omogeneo. Montare a neve gli albumi col lievito setacciato e amalgamarli al composto mescolando dal basso verso l'alto delicatamente per non smontarlo. Versare in uno stampo da plumcake foderato di carta forno e infornare a 180° per 40 minuti. Sformare il tronchetto e mentre è ancora caldissimo, appena tolto dal forno, inzupparlo col succo di 2 arance. Aspettare che il tutto sia ben freddo prima di glassare (altrimenti la glassa scivola via). Preparare una tazza di zucchero a velo e inumidire a poco a poco con gocce di succo di arance rosse (sanguinelle) che gli conferiranno un bel colore rosato. Non è bellissimo?

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it