



Mimosa all'arancia - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - torte farcite - marmellata d'arancia

Ingredienti:

200 gr. di farina, 190 gr. di zucchero, 4 uova, 1 bustina di lievito, un'arancia, 2 bicchierini di Grand Marnier, marmellata d'arancia, zucchero a velo.

Lavorare a crema le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina, il lievito e il succo dell'arancia. Versare il composto nella teglia imburrata e infarinata e cuocere a 160° per 20 minuti circa, lasciare raffreddare, (toglierne un pezzo che sarà utilizzato sbriciolato per la decorazione), tagliarlo a metà, spruzzarlo di sciroppo preparato con acqua, zucchero e Grand Marnier, farcirlo di marmellata d'arancia, richiuderlo e guarnire con la fetta sbriciolata, spruzzarlo ancora di sciroppo e cospargerlo di zucchero a velo.

