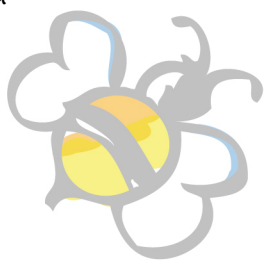




Torta all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Erica



eCucinando.it



Da una ricetta del libro "Frutta" di [Donna Hay](#), food writer australiana, che mi hanno fotocopiato da una rivista. L'ho fatta volendo utilizzare quel po' di polpa (un bel po', circa 500 grammi) che mi è avanzata dopo aver fatto [polvere d'arancia e sciroppo speziato](#). Quel che resta quando si spremono le arance sbucciate, insomma. In rosso le mie note/modifiche.

Torta all'arancia con scorze candite



Ingredienti per 8-10 persone

- 2 arance;
- 175 g di burro (ne ho messi 150 g);
- 330 g di zucchero semolato (ne ho messi 300 g, le arance erano molto dolci);
- 3 uova (medio/piccole);
- 90 g di farina di mandorle (ne ho messi 100 g);
- 225 g di farina;
- 2 cucchiaini di lievito per dolci;
- un pizzico di sale;
- scorze d'arancia candite e sciroppo, per servire.

Scaldate il forno a 160° (anche qualcosa di più, io l'ho scaldato a 170°...abbondanti!). Lavate le arance e mettetele in una pentola d'acqua su fuoco medio. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocetele per 30 minuti o finché sono morbide. Toglietele dall'acqua, fatele raffreddare e tagliatele grossolanamente poi frullatele (in alternativa: 500 g di polpa di arance che vi è avanzata per qualche motivo, cui ho aggiunto un cucchiaino colmo di polvere d'arancia per supplire la mancanza della buccia e del suo aroma, cotti senza nulla per 10-15 minuti. Si riduce di un 20%, quindi vi troverete con circa 400 g di arancia. Frullate col minipimer e fatele intiepidire).

Unite il burro morbido, lo zucchero, le uova, la farina di mandorle, la farina, il sale e il lievito e mescolate (o versate tutto nel mixer o nel ken e state a guardare!) fino ad ottenere un composto liscio.

Versate il composto in uno stampo da [Kugelhupf](#) (dolce alsaziano) di 24 cm imburrato e infarinato (o negli stampi da muffin, come ho fatto io). Cuocete per 1 ora (io ho cotto per circa 40 minuti, essendo stampini piccoli, in ogni caso guardate il colore del dolce, che non scurisca troppo), verificando la cottura con uno stecchino (è comunque dolce leggermente "umido": non uscirà mai perfettamente asciutto).

Fate riposare nello stampo per 10 minuti, sformate e fate raffreddare su una griglia. Servite con le scorze d'arancia candite e lo sciroppo.



Come ho detto, resta leggermente umido dentro, dolce ma non troppo (con una puntina appena appena di amaro della buccia e delle parti bianche dell'arancia). Insomma, sa proprio di arancia "vera", con buccia e tutto, non di succo d'arancia finto.

La superficie poi fa una crosticina leggermente caramellata molto gradevole... Beh, è da provare! Oggi poi ne ho assaggiato uno (quello servito per la foto) con un po' di sciroppo speziato...e ci sta divinamente!!

Magari la prossima volta, non avendo lo stampo adatto, lo cuocerò nello stampo da plumcake.

Seconda versione:

Seconda versione (che mi fa pensare che la ricetta non sia stata tradotta correttamente, da qualche parte!).



Stessi ingredienti, cambiano le proporzioni. L'ho vista sul blog [ilcavoletto di Bruxelles](http://ilcavoletto.di.Bruxelles), anzi, ri-vista perché questa seconda versione l'avevo già vista da qualche altra parte. Riporto fedelmente la ricetta dal blog, io non ho fatto varianti...no, ok, una piccina, la scrivo in rosso. E non ho fatto lo sciroppo, avevo già lo sciroppo speziato pronto, volendo, e non ne ho sentito la necessità.

Torta di arance e mandorle

[list:tt7iq64e]farina di mandorle 275g (ho messo 200g di farina di mandorle e 75g di farina 00 in cui ho stemperato il lievito)
zucchero 225g
uova 5
arance 2
burro 65g
lievito per dolci 2 cucchiaini
(un pizzico di sale)[/list:u:tt7iq64e]

per lo sciroppo
zucchero 225g
spremuta di arance 12,5cl
acqua 12,5cl

Sistemare le arance intere (bio e lavate) in un pentolino con dell'acqua, scaldare a fuoco medio e lasciar bollire piano per circa un'ora o finché le arance non siano teneri. Passare le arance al mixer in modo da ottenere una crema. Sbattere il burro morbido con lo zucchero, poi aggiungere le uova uno per volta, sempre sbattendo. Aggiungere infine la farina di mandorle, il lievito e la crema di arance, mescolare bene e versare il tutto in una teglia per torte (21cm per tenere la torta un filo alta :-)) foderata con carta da forno. Infornare a 160° per un'oretta o finché la torta non sia lievitata e rassodata (l'ho cotta a 170° quasi un'ora e mezza, coprendo con la stagnola per l'ultima mezz'ora). Sforare e lasciar raffreddare. Nel mentre preparare lo sciroppo: far bollire piano l'acqua, la spremuta e lo zucchero per circa 15 minuti o fino a ottenere una consistenza sciruposa. Servire la torta con un cucchiaino di sciroppo.

Ecco, io l'ho cotta in uno stampo da plumcake, e leggendo qui e là, ho visto che il tasso di "umidità" della torta cambia al variare della proporzione di farina di mandorle rispetto alla 00: più mandorle=più umidità. Nella prima versione le mandorle erano meno (ma anche meno uova, e più burro) e la consistenza era più asciutta.

Ho ancora due arance che mi guardano dalla fruttiera: penso che finiranno in un altro plumcake ma con metà farina 00 e metà di mandorle...e magari un uovo in meno, e vi saprò dire come viene! Questo è solido...ma cremoso! Come fosse un budino di semolino, o un budino diplomatico. Forse anche



grazie alla consistenza, è pericolosamente buono!

terza versione

Secondo me la migliore: 150 g di farina di mandorle e 150 g di farina 00 e 4 uova.
Tempi di cottura come sopra...e un po' a occhio.... Dipende dallo stampo, dipende dal forno.





eCucinando.it



eCucinando.it