



Torta d'arance - [Visualizza sul sito](#)  
di anna47

arance - dolce colazione - crema d'arance - torta -

da un vecchissimo ricettario di Lisa Biondi: "Prendili per la gola....dolcemente"

Dolce

arance

Ingredienti per la pasta:

150 gr di margarina o burro a temperatura ambiente, (io uso il burro)

3 uova,

100 gr zucchero,

200 gr farina bianca,

1 bustina di lievito,

3 cucchiaini di latte,

2 scorze arance grattugiate non trattate

Ingredienti per la crema:

succo delle 2 arance e di 1 limone (filtrati),(io uso solo 2 arance o 3 se sono piccole)

90 gr zucchero, (80 gr. zucchero)

20 gr margarina o burro, (io uso il burro)

1 cucchiaino e ½ di fecola o farina setacciata, (oggi ho usato 25 gr.farina)

1 uovo intero (io non ho messo l'uovo)

Preparazione torta:

sbattere i tuorli, zucchero e burro unire la farina ed il lievito, il latte, la scorza di arancia e molto delicatamente le chiare montate a neve.

Nel forno a 180° per 40 minuti.

Preparazione crema: mescolare molto bene tutti gli ingredienti a fuoco basso finchè la crema si addensa.

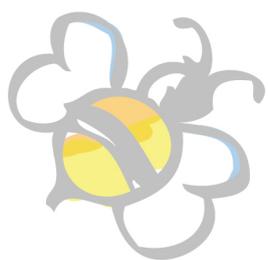
Tagliate la torta orizzontalmente in due dischi, spalmatene uno con la crema, coprite con l'altro disco e spolverizzate tutta la torta di zucchero a velo.

In genere uso una tortiera di 23 cm. di diametro.

Oggi l'ho fatta nello stampo da ciambella dello stesso diametro e sono riuscita a tagliarla in tre dischi.



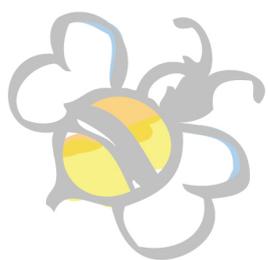
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it