

*Gli editoriali.*

## La ricetta della torta all'arancia

Prepara la torta all'arancia, un dolce facile e veloce da realizzare, soffice, gustoso e perfetto sia per la colazione che per la merenda!

**Tempo preparazione:** 45 minuti

**Difficoltà:** facile

**Ingredienti per uno stampo da 24 cm:**

- 80 gr di Burro
- 3 Uova
- 250 gr di Farina 00
- 125 gr di Zucchero semolato
- 10 gr di Lievito in polvere
- La scorza di due arance
- Il succo di due arance
- Zucchero a velo q.b.



Gli **agrumi** hanno moltissime proprietà salutari per il nostro organismo, grazie alle numerose **vitamine** e ai **sali minerali** che contengono. Per questa ragione, è bene consumarli regolarmente così da trarne tutti i benefici per il nostro benessere. Oltre che a

**spicchi** o con **spremute**, gli agrumi sono perfetti anche per preparare **dolci gustosi e profumati**. La **ricetta della torta all'arancia** ne è un esempio: si tratta di una preparazione molto **facile e veloce** che si realizza con pochi ingredienti. Il risultato è un dolce morbido e delizioso, perfetto sia a colazione che a merenda, ma anche a fine pasto! Scopriamo insieme quali sono gli ingredienti e gli step da seguire per preparare una torta all'arancia semplice, seguendo le indicazioni della tipica "ricetta della nonna".

## Procedimento

Ecco come si fa la torta all'arancia:

- Grattugia la **scorza** di due **arance** e tienila da parte.
- Dividi a metà le arance utilizzate e spremine il **succo**, filtrandolo con un colino per evitare che nel composto finiscano anche i residui della polpa.
- Prendi una ciotola e versaci la **farina** setacciata e il **lievito**.
- In un'altra ciotola versa lo **zucchero semolato** e poi il **burro** a temperatura ambiente e inizia a lavorare il composto con le fruste elettriche.
- Aggiungi poi anche le **uova** a temperatura ambiente, una alla volta. Continua a lavorare il composto.
- In seguito, aggiungi anche la **scorza di arancia grattugiata** e, come ultimo step, anche la **farina** e il **lievito** setacciati in precedenza.
- Versa poi il **succo d'arancia a filo**, continuando a lavorare il composto, fino a quando risulterà omogeneo e compatto.
- Imburra e foderi con la carta forno uno **stampo per torte da 24 cm di diametro** e versa al suo interno il composto ottenuto, livellandolo bene con una spatola.
- Metti quindi a cuocere la torta all'arancia in **forno preriscaldato a 170° per circa 35 minuti**, avendo cura di fare la prova dello stecchino per verificare la cottura.
- Terminata la cottura, sforna la torta e lasciala intiepidire.
- Adagia la torta su un piatto per dolci e spolvera sulla sua superficie dello **zucchero e velo**. La torta all'arancia a quel punto sarà pronta per essere servita e gustata! Questo dolce può essere **conservato** in un contenitore ermetico o in una campana per dolci **fino a tre giorni**.

## Come decorare la torta all'arancia

Quella che abbiamo visto è la ricetta della torta all'arancia veloce. Questo dolce, però, può essere arricchito e reso ancora più goloso aggiungendo degli ingredienti o delle decorazioni. Nell'impasto, ad esempio, possono essere aggiunte anche delle **gocce di cioccolato fondente** oppure delle **scorzette di arancia candite**. Anziché con lo zucchero a velo, invece, la superficie della torta all'arancia può essere decorata con dei **fiocchi di panna montata**, oppure della **crema pasticceria** o ancora della **crema** preparata sempre con le **arance**.