

Torta Alla Glassa D'arancia

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 0 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 6

Ingredienti:

- 100 g zucchero
- 200 g zucchero a velo
- 100 g farina
- 100 g burro
- 120 g uova
- 4 g lievito in polvere
- 2 arance



Preparazione

Spezzettate il burro, raccoglietelo in un tegamino e lasciatelo fondere a bagnomaria a fuoco basso.

In una larga terrina lavorate a lungo le uova con lo zucchero semolato e 100 g di zucchero a velo.

Quando il composto ha raggiunto una consistenza gonfia, bianca e spumosa setacciatevi la farina e il lievito.

Mescolate e ammorbidite il composto con il succo di un'arancia.

Imburrate uno stampo e versatevi il composto.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti, il dolce deve risultare morbido.

Nel frattempo preparate la glassa: spremete l'altra arancia, mescolate il succo con il restante zucchero a velo.

Ritirate il dolce, lasciate raffreddare, sformatelo sul piatto da portata, copritelo con la glassa spalmandola in modo uniforme.

Fate rassodare tenendo al fresco.

Servite.

Vini di accompagnamento: Asti DOCG, Castel San Lorenzo Moscato ?Spumante? DOC, Moscato Di Sardegna ?Spumante? DOC.