



Torta alla Crema d'Arancia

Ingredienti

Ingredienti per la torta:

3 uova intere

200 g di farina

150 g di zucchero

1/2 bicchiere di latte a temperatura ambiente

1 bustina di lievito

100 g di margarina

la scorza grattugiata di 2 arance

Ingredienti per la crema:

4 arance

200 g di zucchero

2 cucchiaini di farina

Inoltre:

zucchero a velo

Questa è una torta alla crema d'arancia è molto semplice e veloce da fare, ma allo stesso tempo molto gustosa!

Sbattere le uova intere con lo zucchero, unire la margarina a temperatura ambiente e la scorza delle arance. Miscelare il lievito alla farina e unire al composto di uova aiutandosi con il latte.

Trasferire in una teglia di circa 22 cm di diametro imburrata e infarinata e porre in forno preriscaldato a 180° per poco più di mezz'ora (dipende dal forno).

Nel frattempo preparare la crema: spremere le arance, unire lo zucchero e mettere in un tegame a fuoco dolce, unire la farina sbattendo velocemente con la frusta per evitare la formazione di grumi. Mescolare sempre, altrimenti si potrebbe attaccare, finché non si addensa quasi a diventare una marmellata.

Nel caso le arance fossero molto succose si può aggiungere un altro po' di farina, lasciare quindi raffreddare.

Riprendere la torta fredda, tagliarla in 2, farcirle con la crema fredda, ricomporre e spolverare con abbondante zucchero a velo.

A volte io faccio dei disegni geometrici sulla superficie mettendo sia lo zucchero a velo che il cacao amaro che si unisce bene al gusto dell'arancia.