



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

## Torta con Caramello

### Ingredienti

500 g di farina

450 g di zucchero

150 g di burro

5 uova

il succo e la scorza di un'arancia

un pizzico di sale

1 bustina di lievito

zucchero a velo

Un dolce saporito nella sua semplicità.

Consiglio di utilizzare una vecchia teglia perché potrebbe rovinarsi per fare il caramello.

Fondere sulla fiamma 150 g di zucchero all'interno della teglia dove cuocerete il vostro dolce, ruotandola in modo di rivestirla interamente, anche i bordi, di uno strato di caramello.



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

In una terrina montare le uova intere con lo zucchero rimasto, unire il burro liquefatto e freddo, il sale, il succo e la scorza di un'arancia e la farina. Infine unire il lievito e mescolare bene.

Trasversare il composto ottenuto nella teglia con il caramello preparata in precedenza e porre in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.

A fine cottura lasciare in forno spento per 5 minuti.

Sfornare la torta con caramello su un piatto da portata, una volta fredda decorare a piacere con lo zucchero a velo.

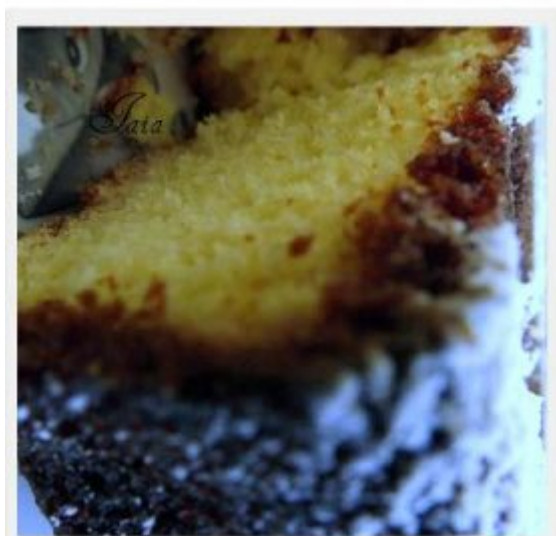
Fonte della ricetta: Ricettario Bertolini.



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)




[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)



 [ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com) 150 g