



TORTA PAN D'ARANCIA

Una delizia invernale Ricetta di Simona V.

 15 minuti 1 ora 12 porzioni

INGREDIENTI

- 250 grammi di farina di frumento, tipo 00
- 250 grammi di zucchero [saccarosio]
- 100 grammi di burro
- 2 unità medie di arance [300 g]
- 3 unità di uovo di gallina, intero [150 g]
- 7 grammi di lievito di birra, secco [1 bustina]
- 1 unità media di arance [150 g]
- 100 grammi di zucchero di canna, grezzo

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Frullare 2 arance intere con la buccia. Lavorare le uova con 250g di zucchero e aggiungere farina e lievito istantaneo al composto. Incorporare il burro a tocchetti aggiungere le arance intere frullate. Cuocere a 175-180°C per 35 minuti circa a forno statico. Mentre la torta cuoce nel forno preparare la glassa: -cuocere a fuoco lento il succo di 1 arancia e i 100g di zucchero rimanenti finché il composto non risulti abbastanza denso. Guarnire la torta raffreddata con la glassa all'arancia. Buon appetito!

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (103 g)	% AR
ENERGIA	269 kcal	277 kcal	14 %
PROTEINE	4 g	4 g	9 %
CARBOIDRATI	48 g	49 g	19 %
ZUCCHERI	32 g	33 g	37 %
LIPIDI	8 g	8 g	12 %
GRASSI SATURI	4 g	5 g	23 %
FIBRE ALIMENTARI	1 g	1 g	4 %
SODIO	22 mg	23 mg	1 %