



Torta glassata all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Dessert .- ciambelle e torte semplici

100 gr burro a temperatura ambiente
200 gr zucchero
3 uova
1 pizzico di sale
1 fialetta aroma arancia
200 gr farina 00
100 gr frumina
succo di 2 arance (poco più di 100 ml)
1 cucchiaio di latte
1 busta lievito per dolci
200 gr di zucchero a velo

Lavorare il burro a crema con lo zucchero ed aggiungere i tuorli, il sale e l'aroma impastando bene. Aggiungere la farina e la frumina a cucchiatae alternando 100 ml di succo di arancia e il latte, aggiungere il lievito ed infine gli albumi montati a neve fermissima, mescolando piano per non farli smontare. Infornare a 160° nella parte centrale del forno ventilato preriscaldato e cuocere per 35 minuti. Io ho usato lo stampo in silicone e quindi ho spento 5 minuti prima e lasciato la torta in forno a raffreddare con lo sportello socchiuso. Quando la torta è completamente fredda, capovolgere sul piatto da portata e cospargere con la glassa all'arancia, preparata mescolando lo zucchero a velo con 2 cucchiari di succo di arancia.. Attendere che si solidifichi un pochino e servire.

Io ho versato la glassa nei solchi della superficie della torta, appositamente per evidenziare il disegno dei fiori dello stampo... carina, vero???

Non è necessario fare la farcia o la bagna perchè questa torta è talmente profumata e soffice che non ha bisogno di essere ammorbidita ulteriormente!!
Grazie al lievito ed agli albumi montati a neve è venuta alta 5 cm circa, praticamente perfetta!!!!

