



Microonde: Torta all'arancia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - microonde - liquore

Ingredienti:

- 100 g di burro - 100 g di zucchero - 100 g di farina - 2 uova - 1 arancia - 1 cucchiaio di Grand Marnier - 1 cucchiaio di lievito

Preparazione:

Fate ammorbidire il burro passandolo per 1/2 minuto a potenza massima. Versatelo in una terrina e lavoratelo energicamente con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Quindi unite le uova, il succo di mezza arancia e la buccia grattugiata, la farina, il liquore ed il lievito e mescolate il tutto con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Versate in uno stampo di pirex foderato con carta oleata e fate cuocere a massima potenza per 5 minuti

