

Torta all'arancia caramellata - Torte e crostate



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
25 min



Tempo di cottura
35 min



Calorie a porzione
545 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

960 g di Farina 0

12 Arance bio

12 Uova

480 g di Zucchero semolato

4 bustine di Lievito per dolci

480 ml di Olio di semi di girasole

Per le arance caramellate

8 Arance bio

400 g di Zucchero semolato

800 ml di Acqua

Preparazione



- Preparate le arance caramellate. Tagliate i frutti a fette di 1/2 cm di spessore.
- Mettete sul fuoco una padella larga con lo zucchero e l'acqua, a fiamma bassa, e portatela a bollore, mescolando finché lo zucchero si sarà sciolto.
- Adagiatevi le fette di arancia e lasciatele cuocere per 20 minuti, gli agrumi dovranno caramellare senza che lo zucchero si scurisca.
- Rivestite con carta apposita uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro e adagiatevi le fette con il caramello.
- Preparate ora l'impasto: con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero finché avrete ottenuto un composto chiaro e spumoso.
- Unite la farina setacciata con il lievito, poco alla volta, la scorza delle arance grattugiate e il loro succo filtrato.
- A questo punto unite l'olio, continuando a mescolare finché gli ingredienti si saranno ben amalgamati.
- Versate l'impasto sulle fette di arancia, livellandolo e cuocete la torta in forno preriscaldato a 170°C (modalità statica) per 30-35 minuti.
- A cottura ultimata, passate un coltello lungo i bordi e capovolgete la torta su piatto da portata. Fate raffreddare e servite.