

TORTA AL LIQUORE DI ARANCIA

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- 3 uova
- 200 g di zucchero semolato
- 350 g di farina 00
- succo e scorza grattugiata di 2 arance
- scorza grattugiata di 1 limone
- 70 ml di olio di semi
- 16 g di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di liquore all'arancia

INGREDIENTI PER LA GLASSA

- 4 cucchiaini di confettura di arance
- 2 cucchiaini d'acqua



TORTA AL LIQUORE DI ARANCIA

PROCEDIMENTO

Preparate uno stampo per ciambelle da 22-24 cm di diametro unto o imburrato.

Sbattete le uova insieme allo zucchero, poi unite l'olio di semi, la scorza delle arance e del limone grattugiata, le spremute e il liquore all'arancia.

Una volta amalgamati gli ingredienti liquidi aggiungete la farina setacciata con il lievito, e infornate per 40 minuti nel forno preriscaldato a 170°.

Mentre la torta cuoce preparate la glassa di arance scaldando la marmellata in un pentolino con 2 cucchiaini di acqua, a fiamma molto bassa, per circa 3 minuti. Non smettete mai di mescolare, dovete ottenere una crema fluida e liscia, che poi filtrerete con un colino. Questo liquido profumatissimo andrà usato per irrorare la torta d'arance più e più volte, per un risultato profumatissimo e davvero goloso.

Buon appetito!