

Torta all'arancia con sciropo all'arancia

Il titolo stesso non lascia spazio all'immaginazione! Questa torta è un trionfo di arancia, una vera esplosione di profumi e sapori, dedicata a questo squisito frutto di stagione.

Da tempo volevo riprodurre una ricetta di questo tipo ed ora con una meravigliosa casetta di arance bio, grandi e succose a mia disposizione, è decisamente giunta la giusta occasione.

Io e mio marito per lo più le consumiamo per preparare buone spremute di arancia in questi pomeriggi di sole, trascorsi all'aria aperta tra potature e preparativi alla nuova stagione, sempre intenti nei nostri lavori e sempre con la voglia di creare qualcosa di nuovo, come due piccole api operaie. 1-2 kg invece, finiscono sempre in marmellata. Almeno fino a oggi....! Questo era quello che succedeva prima di questa torta, che non è certo passata inosservata sulla nostra tavola. È stato tenero vedere mio marito intento a raccogliere lo sciropo d'arancia e versarne ancora sulla sua fetta, quasi non ne avesse mai abbastanza! È davvero un ottimo dessert per il fine pasto, ma si presta molto bene anche per accompagnare una fumante tazza di tè. Così continueremo le nostre buone abitudini con spremute espresse e marmellata, ma sono certa che questa torta tornerà ad ogni stagione sulla nostra tavola, quasi a inaugurare il tempo delle arance. Assolutamente da provare, soprattutto senza risparmiare sul suo goloso sciropo.

INGREDIENTI:

PER LA TORTA:

- 120 ml di olio di arachidi
- 1 bustina di vanillina PANEANGELI
- 180 g di zucchero

- 1 pizzico di sale fino
- 3 uova intere
- la buccia grattugiata di 2 arance
- 110 ml di succo di arancia spremuto fresco (circa 2 arance)
- 200 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci PANEANGELI

PER LO SCIROPPO:

- il succo filtrato di 2 arance grandi, spremuto fresco
- 6 cucchiaini di zucchero

PROCEDIMENTO:

Amalgamare bene l'olio con lo zucchero, la vanillina, un pizzico di sale e la buccia grattugiata di 2 arance, fino ad ottenere un composto cremoso.

Aggiungere il succo d'arancia (io non l'ho filtrato).



Incorporare le uova, sempre mescolando e infine la farina ed lievito per dolci setacciati. Continuare ad impastare fino a raggiungere un composto omogeneo e arioso.

Versare nella tortiera foderata di carta forno e infornare a 170 gradi per circa 35 minuti, in modalità statica. Verificare la cottura facendo la prova dello stecchino.



A cottura ultimata lasciare raffreddare, poi adagiare sul piatto di portata e irrorare con lo sciroppo d'arancia preparato.

PREPARAZIONE DELLO SCIROPPPO: in un pentolino portare a bollire il succo filtrato di due arance grandi con 6 cucchiari di zucchero e lasciarlo ridurre a fiamma dolce. Lo sciroppo è pronto quando avrà una consistenza più densa, che vela il cucchiaino.





Ilpentolinosmaltato.com