LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta all'arancia
.... con ...il profumo e il sapore della mia gioventù!!!



Difficoltà
facile

Quantità
10 persone

Tempo
70 minuti

Ingredienti

- Farina - 400 g
- zucchero - 250 g
- burro - 100 g
- uova - 4
- latte - 1 bicchiere (1/4 di lt)
- lievito - 1
- il succo e la scorza grattugiata di 2 arance
- un pizzico di sale
- Per la guarnizione:
- due arance più il succo di 1/2 limone + 5 cucchiai di zucchero
- zucchero a velo - 100 g
- un'altra arancia

Preparazione

In una ciotola versate i tuorli, lo zucchero e il burro morbido. Prima di tutto, montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e mettete da parte. Ora, frullate per bene i tuorli con lo zucchero e il burro. Aggiungete un po' di farina mischiata con il lievito e il succo e la scorza grattugiata delle 2 arance. Frullate ancora e aggiungete la restante farina e il latte. Frullate per bene. Adesso aggiungete, con la frusta a mano e non più frullando, gli albumi montati a neve e incorporateli dal basso verso l'alto, delicatamente. Versate il composto in una teglia imburrata e infarinata e infornate a temperatura moderata per circa 50 minuti senza aprire lo sportello. Lasciate la torta nel forno spento per altri 5 minuti. Controllate con uno stecchino che sia cotta. Deve essere ben dorata! Nel frattempo che la torta cuoce, preparate il succo di altre due arance e di un mezzo limone che metterete in un tegamino assieme a 5 cucchiai di zucchero. Mettete sul fuoco e fate restringere fino ad avere un sughetto corposo ma non troppo denso. Questo lo metterete sul fondo della tortiera prima di adagiare la torta sformata. Per la glassa superiore, invece prendete un piatto fondo mettete il succo di un'arancia e aggiungete circa 100 g di zucchero a velo, che farete incorporare con l'aiuto di una forchetta. Dovreste avere una glassa morbida e leggera che verserete sulla torta. Grattugiatevi sopra la buccia di un'arancia per dare colore e sapore. Se volete avere una glassa più densa e corposa aggiungete altro zucchero a velo e altro succo a vostro piacimento! Dovreste avere una torta morbida con il profumo di Natale! Questa