

LA RICETTA

Torta al cioccolato e arance candite

CULTURA

29_11_2020



Ingredienti per 8 persone:

3 uova

140 gr farina

200 gr zucchero

100 gr burro

30 gr cacao amaro in polvere non zuccherato

2 arance ben lavate e asciugate

1 bustina di lievito secco

1 bustina di vaniglia

1 pizzico di sale

100 gr sciroppo di arance non zuccherato

Sbattere le uova con il sale e 120 gr di zucchero (mettere da parte l'altro per candire l'arancia). Aggiungere la bustina di vaniglia, la farina, il cacao in polvere e il lievito. Aggiungere una delle arance frullate con la buccia. Mescolare bene, si ottiene un composto morbido. Aggiungere il burro fuso e incorporarlo accuratamente. Versare il composto in una teglia tonda del diametro di 22 cm unta di olio e mettere in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

Ne frattempo candire la rimanente arancia per la decorazione. Tagliarla in fette tonde di mezzo centimetro. In un tegamino mettere lo zucchero rimasto e le fette di arancia e lasciarle su fuoco basso per circa mezz'ora, rigirandole ognitanto. A fine cottura aggiungere lo sciroppo e mescolare delicatamente. Lasciare fuori dal fuoco.

Quando la torta è cotta, toglierla dal forno e lasciarla a riposare nella teglia per 30 minuti. Prima di servire, toglierla dalla teglia, sistemarla su un piatto e decorarla con le fette di arancia candita, irrorandola con il liquido delle arance.