

Torta all'arancia

Ingrédients

- 100g di burro pomata
- 100g di zucchero
- 90g di zucchero di canna
- 2 uova medie
- 210g di farina T45
- 7g di lievito
- 4g di sale (1 pizzico)
- 80g di latte intero
- 70g di panna liquida intera
- 40g di succo d'arancia rossa
- 30g di succo d'arancia rossa
- 20g di zucchero a velo
- 100g di zucchero a velo

Préparation

1. Quando vi ho posto la domanda delle ricette che volevate vedere sul blog su Instagram alcune settimane fa, mi avete chiesto in molti delle ricette di cake, quindi dopo i marmorizzati, ecco una nuova ricetta di cake, di stagione questa volta, poiché è profumata all'arancia rossa (potete ovviamente realizzarla con delle arance classiche al posto delle rosse).
2. È molto semplice da realizzare, richiede solo un po' di pazienza se volete fare il glassa.
3. Ultimo dettaglio, è ancora migliore il giorno dopo quindi se potete realizzarla il giorno prima è meglio, sarà ancora più morbida!
4. Mescolate gli zuccheri con le scorze d'arancia.
5. Lavorate il burro per renderlo pomata, poi aggiungete gli zuccheri aromatizzati all'arancia.
6. Aggiungete poi le uova una ad una.
7. A parte, mescolate e setacciate la farina e il lievito.
8. Aggiungete il sale, così come metà del composto di farina/lievito al composto precedente.
9. Incorporate poi il latte, la panna e il succo d'arancia.
10. Terminate aggiungendo la seconda metà del composto di farina/lievito.
11. Quando l'impasto è omogeneo, versatelo in uno stampo da cake foderato con carta da forno (o imburrrato e infarinato).
12. Per far sì che il cake si apra bene durante la cottura, potete fare un piccolo solco di burro su tutta la lunghezza del cake.
13. Preriscaldate il forno a 180°C.
14. Infornate per 20 minuti, poi abbassate la temperatura del forno a 160°C e proseguite la cottura per 20 a 25 minuti (controllate la cottura con uno stuzzicadenti o la lama di un coltello).
15. Mescolate i due ingredienti e imbevete il cake alla sua uscita dal forno.
16. Quindi, lasciate raffreddare completamente il cake prima di sformarlo e glassarlo.
17. Se avete fretta, potete metterlo in frigorifero o anche nel congelatore per farlo raffreddare più in fretta.
18. Marnier fino ad ottenere una consistenza liquida ma densa, una consistenza a nastro.
19. Versate la glassa sul cake e lasciatela cristallizzare.
20. Poi, gustatevi il cake!

