

DELIZIA DI ARANCE

Ingredienti

- farina (300g)
- 5 uova
- zucchero (250g)
- zucchero a velo
- 3 arance
- lievito vanigliato (15g)

Come si prepara

Lavorare lo zucchero con le uova intere, aggiungere la farina e la scorza delle arance, finemente tritata.

Incorporare il lievito e mescolare bene, quindi versare l'impasto in uno stampo imburrato e cuocere in forno per 30 minuti a 200 gradi.

Quando il dolce sarà freddo, ricoprirlo con lo zucchero a velo mescolato al succo delle arance.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags

creme, occasioni speciali, new, feste, Agrumi, budini, torte alla frutta, delizia, tradizionale, mediterraneo

