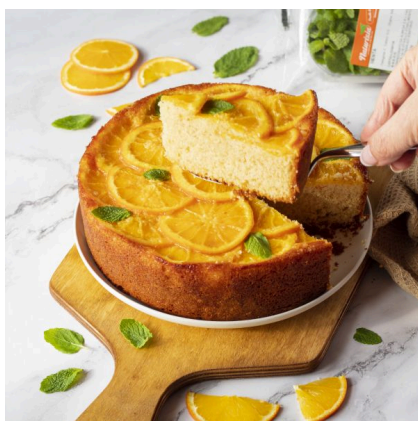


Merenda

Torta rovesciata alle arance

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

8

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 150 g di zucchero di canna
- 3 uova
- 80 ml di olio di semi
- 100 ml di succo d'arancia
- scorza d'arancia
- aroma di vaniglia
- 3/4 di bustina di lievito vanigliato per dolci
- un pizzico di sale
- 2 - 3 arance intere
- foglie di menta
- 20 g di zucchero di canna

- una noce di burro



Preparazione

Tagliare a fette 2-3 arance e metterle da parte.

In una ciotola, con la frusta (o uno sbattitore elettrico), montare le uova con lo zucchero.

Aggiungere la vaniglia, la buccia d'arancia grattugiata, l'olio, il succo d'arancia, il sale, e mescolare.

Unire la farina setacciata con il lievito, con un movimento dall'alto verso il basso per non smontare il composto.

Spennellare con il burro fuso la base di uno stampo rotondo (20 cm) rivestito con carta da forno e cospargere con lo zucchero di canna. Sistemare le fette delle arance sovrapposte e versare il composto sopra le arance.

Cuocere a 180°C per 40 - 45 minuti. Raffreddare la torta su gratella e sformare.

In un pentolino sciogliere nel succo di una nuova arancia con lo zucchero di canna, con un cucchiaino distribuire lo sciroppo sulla torta.

Sistemare la torta su un piatto di servizio e decorare a piacere con foglie di menta prima di servire.
