

**Torta all'arancia speziata.  
Una sinfonia di profumi.**



La **torta all'arancia**, o meglio sarebbe forse dire "le torte agli agrumi" sono sicuramente tra le mie preferite.

Chissà, forse perché mi riportano indietro nel tempo, alla ciambella della mamma, compagna delle colazioni e merende d'infanzia. Quella ciambella che di tanto in tanto si "sporcava" anche di cacao per aggiungere una nota golosa in più alla sua sofficietà.

Ma in verità, che si tratti di dolce o di salato, amo gli agrumi in genere: in inverno per quella sensazione di "comfort food" e di "calore" che mi trasmettono, in estate per la freschezza che regalano, limone in primis, a una varietà di dolci senza limiti.

**La torta all'arancia che ti propongo oggi, perfetta per la colazione o la merenda, è un dolce soffice, semplice e veloce da preparare, che già in cottura ti conquisterà con il suo inebriante profumo.**

Eh sì, perché da buona spice-addicted, non ho resistito (e come avrei potuto?!?!?) ad aggiungere un leggero tocco delle mie amate spezie.

Ecco allora che

**al delizioso aroma fruttato della scorza d'arancia grattugiata, si uniscono, in un triangolo perfetto, l'aroma dolce e delicato della cannella e quello ricco, caldo e deciso dei chiodi di garofano.**

Ma un dolce già buono, se esteticamente accattivante è buono due volte tanto, perché si sa...anche l'occhio vuole la sua parte ☐

Così, per preparare la mia torta all'arancia speziata ho approfittato del bellissimo stampo Meringa Silikomart dalla raffinata forma a tronchetto facilmente porzionabile.

E fetta dopo fetta...la profumatissima torta all'arancia speziata è finita in men che non si dica! Ma io sono già pronta per fare il bis.

La prepariamo insieme?



[Print Recipe](#)

## Torta all'arancia speziata

*Ingredienti per uno stampo tipo plum cake da 25x9 cm*

Tempo di preparazione	15 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	35 minuti
------------------	-----------

Porzioni	<input type="text" value="8"/>
----------	--------------------------------

### Ingredienti

- 110 g farina 00
- 30 g maizena
- 140 g zucchero tipo Zefiro
- 80 g burro morbido
- 120 g latticello (o kefir, in sostituzione)
- 54 g tuorli (circa 3 grandi)
- 1 arancia bio scorza grattugiata
- 1/2 cucchiaino cannella in polvere, scarso
- 1/8 cucchiaino chiodi di garofano macinati
- 2 1/4 cucchiaini lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	35 minuti
Porzioni	<input type="text" value="8"/>
<b>Ingredienti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 110 g farina 00</li> <li>• 30 g maizena</li> <li>• 140 g zucchero tipo Zefiro</li> <li>• 80 g burro morbido</li> <li>• 120 g latticello (o kefir, in sostituzione)</li> <li>• 54 g tuorli (circa 3 grandi)</li> <li>• 1 arancia bio scorza grattugiata</li> <li>• 1/2 cucchiaino cannella in polvere, scarso</li> <li>• 1/8 cucchiaino chiodi di garofano macinati</li> <li>• 2 1/4 cucchiaini lievito per dolci</li> <li>• 1/4 cucchiaino sale</li> </ul>	

#### Istruzioni

1. In una ciotola mescola con una frusta uova, 20 g di latticello (preso dal totale) e scorza d'arancia fino a che tutto è amalgamato, poi tieni da parte.
2. Setaccia nella ciotola della planetaria la farina con spezie, lievito e cacao, unisci zucchero e sale e mescolare a bassa velocità per 30 secondi con la frusta K.
3. Aggiungi il burro morbido a dadini, il resto del latticello (100 g) e mescola a bassa velocità fino a che tutti gli ingredienti secchi sono inumiditi.
4. Passa quindi a velocità media e sbatti per 1 ½ minuti in modo da aerare e sviluppare la struttura della torta. Ripulisci le pareti della ciotola al bisogno.
5. Aggiungi adesso gradualmente, in 2 volte successive, il mix di uova, sbattendo per 30 secondi dopo ogni aggiunta, per amalgamare gli

ingredienti e rafforzare la struttura. Ripulisci sempre le pareti della ciotola.

6. Trasferisci l'impasto nello stampo e livella la superficie con una spatola.
7. Cuoci in forno caldo a 170°C statico per circa 35 minuti, o fino a che l'interno risulta asciutto alla prova stecchino. La torta dovrebbe cominciare a contrarsi dalle pareti dello stampo solo dopo essere stata sfornata.
8. Fai riposare la torta nello stampo per 15 minuti abbondanti (solo 5 se lo stampo non è in silicone), poi sformala e lasciala raffreddare completamente su una griglia.
9. A piacere, prima di servire, puoi decorare la torta con una leggera spolverata di zucchero a velo.

#### Recipe Notes

Se non utilizzi uno stampo in silicone, come nel [mio caso](#), ricorda di imburrarlo e infarinarlo leggermente prima di riempirlo con l'impasto.

La torta si conserva per 2-3 giorni ben chiusa in un sacchetto di plastica per alimenti.



© Federica Di Marcello photography

Un

abbraccio e buona settimana. Alla prossima ricetta..

Post in collaborazione con Silikomart.