

## Torta arancia e cioccolato

<https://www.lacucinaimperfetta.com/torta-arancia-e-cioccolato/>



Preparazione: **30 min**



Cottura: **40 min**



Tempo totale: **1 h 10 min**



Difficoltà: **facile**



VEGETARIANA

La **torta arancia e cioccolato** è un dolce soffice e profumato che unisce il gusto delizioso dell'arancia a quello più deciso del cioccolato fondente. Perfetta se accompagnata da un buon tè o da una profumata tisana potete comunque gustare la torta arancia e cioccolato in ogni momento della giornata. Vi consiglio anche di metterla nel cestino della merenda dei vostri bambini che potranno così beneficiare dei principi nutritivi dell'arancia senza rinunciare al gusto di una pausa buona e golosa. In alternativa alle gocce di cioccolato potete utilizzare una normale tavoletta di cioccolato spezzettata scegliendo il cioccolato che più vi piace. Se preferite una versione più semplice di questa torta provate la classica, ma comunque buonissima [torta all'arancia](#).

[Giuliana Manca](#)

# INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 6 PERSONE



- farina 00 250 g
- spremuta di arance 120 g
- burro 150 g
- lievito per dolci 10 g
- zucchero semolato 100 g
- zucchero di canna 70 g
- uova 3
- gocce di cioccolato fondente 60 g
- arance 1 (buccia grattugiata)
- zucchero a velo

# PROCEDIMENTO

COME FARE LA TORTA ARANCIA E CIOCCOLATO

1

Mettete in freezer le gocce di cioccolato. In una ciotola capiente unite il burro morbido e lo zucchero semolato e lavorate con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso, quindi unite un uovo alla volta evitando di aggiungere il successivo fino a quando l'impasto non avrà assorbito il precedente.



2

Scaldate in un pentolino a fiamma bassa la spremuta d'arancia e lo zucchero di canna fino a che questo non si sia completamente sciolto e mettetelo da parte. Setacciate nell'impasto la farina e il lievito.



3

Aggiungete all'impasto anche lo sciroppo all'arancia messo da parte e la buccia grattugiata di un'arancia e infine unite le gocce di cioccolato tenute in freezer. Amalgamate il tutto con un cucchiaio di legno.



4

Imburrate uno stampo a cerniera del diametro di 24 cm e versatevi dentro l'impasto. Cuocete in forno preriscaldato 180° per circa 40 minuti. Mi raccomando, prima di tirare la torta fuori dal forno fate sempre la prova stecchino!

Fate intiepidire la torta arancia e cioccolato prima di toglierla dallo stampo. Infine spolverizzatela con lo zucchero a velo.



## CONSERVAZIONE

La torta arancia e cioccolato si conserva morbida e soffice per qualche giorno sotto la classica campana di vetro o avvolta nell'alluminio per alimenti.

---

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758