



Pan d'arancia



[Stampa ricetta](#)

Pan d'arancia

Dolce adatto per la colazione, la merenda ma anche a fine pasto con un goccio di moscato

Preparazione	15 min
Cottura	45 min
Tempo totale	1 h

Portata: Dessert, Dolci, Torta

Cucina: Italiana

Keyword: base per dolci, brioche, dessert, dolci, torta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 10 perone

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 100 g farina di mandorle
- 150 g zucchero
- 150 g burro fuso
- 1 arancia grande bio
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

Istruzioni

Per l'impasto

1. Incorporare le uova allo zucchero, unire la farina di mandorle
2. Setacciare la farina con il lievito e unire al composto
3. Aggiungere il burro fuso
4. Alla fine, aggiungere l'arancia - lavata e frullata con annessa buccia -

Per la cottura

1. Preriscaldare il forno a 180°
2. Cuocere per circa 40/45'
3. Fare la prova dello stuzzicadenti per controllare la cottura

Glassa

1. A piacere fare una glassa con succo d'arancia e zucchero a velo
2. Guarnire con glassa e zuccherini

Chef Monica Masagli

[Read More](#)
