

Torta light all'arancia



E' domenica mattina, ed è anche la prima domenica del blog. Bisogna festeggiare e allora... Torta! ☐

Ma siccome sono brava, Torta light all'arancia, così anche la dieta e la linea sono contente!

Ho assaggiato questa torta ieri in un ristorante e, dopo una spiegazione volante della chef, oggi provo a rifarla... Sperando di ricordare tutto!!!

E' light perchè non ha grassi, se non la cioccolata che ho aggiunto io sopra. Non ha infatti né olio né burro né uova; io l'ho interpretata come una rivisitazione della torta all'acqua, vi spiego come l'ho fatta, a me è piaciuta molto, spero anche a voi!!!

Ingredienti:

- 2 grandi arance tarocco non trattate
- 230 g di farina
- 150g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bacca di vaniglia (o 1 bustina di vanillina... sacrilegioooooo, scherzo!)
- acqua

Procedimento:

Bene, a lavoro, prepariamo questa Torta light all'arancia!

La prima cosa da fare è lavare accuratamente un'arancia, scegliendola con la buccia fine e bella succosa.

Senza sbucciarla, la tagliamo a pezzetti e togliamo i semi, la parte dell'occhiello, del picciolo e quella striscia bianca centrale che unisce gli spicchi.

Pesiamo i pezzi di arancia e aggiungiamo acqua, fino ad arrivare a 300gr; non dovrebbe servirne tanta. Frulliamo bene tutto, aggiungiamo lo zucchero, la farina e i semi della bacca di vaniglia e amalgamiamo bene. Spremiamo la seconda arancia e aggiungiamo il succo all'impasto, amalgamiamo e, infine, mettiamo il lievito.

Versiamo l'impasto in una teglia ben imburrata e infarinata (io ho usato lo stampo rettangolare del plumcake), e inforniamo a 180° per un'ora, facendo sempre la prova stecchino prima di sfornare.



Io l'ho guarnita con del cioccolato fondente al 70% fuso e qualche scaglietta di cioccolato bianco; se volete, può essere farcita con della crema pasticciera o anche gustata con una spolverata di zucchero a velo.

□