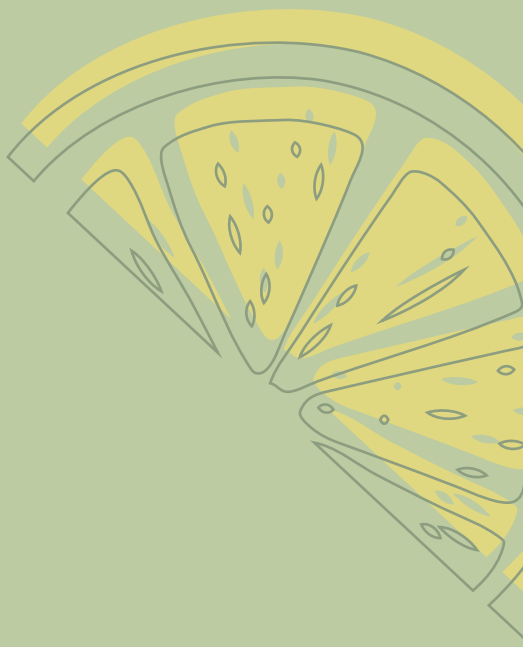
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Pan D'arancio guarnito con glassa al limone e arancia



Ingredienti

- Arance 6
- Farina per dolci 200g
- Farina di mandorle 100g
- Olio di semi 150g
- Uova 3
- Zucchero 150g
- Lievito 1 bustina
- Glassa al limone q.b.

Preparazione

1. Tagliare 3 arance a fette sottili, porre in un tegame e caramellare con zucchero e acqua coprendo con un coperchio e cuocendo a fuoco medio per 10 minuti.

2. Con un mixer frullare 2 arance con tutta la buccia, precedentemente ben lavate e asciugate.

3. In una bowl amalgamare con le fruste le uova e lo zucchero, quindi unire le arance frullate.

4. Unire le farine e l'olio di semi e continuare ad amalgamare.

5. Unire il lievito.

6. Preparare lo stampo per plumcake infarinandolo o foderandolo con carta forno.

7. Adagiare sui tutti i lati dello stampo le fette di arancia caramellate.

8. Versare il composto al centro.

9. Completare mettendo con 3 fette di arancia caramellate sulla superficie della torta.

10. Cuocere in forno ventilato a 170°C per 45 minuti circa. Fare sempre la prova stecchino.

Aggiungere una ciotola con acqua nel forno per mantenere l’umidità e aiutare la crosta della torta.

Quando il pan d’arancio si sarà freddato ed è pronto per essere servito a fette, glassare versandoci sopra la glassa al limone che avremo diluito con il succo di mezza arancia e distribuire uniformemente su tutta la superficie con l’aiuto di una spatola.
Si formerà uno strato lucido e attraente alla vista, mentre il tocco di limone completerà il gusto agrumato.

Se si vuole si può aggiungere della glassa anche sulla fetta da servire.