

# Ricette a quadretti

## Ciambella alle arance e mandorle



Quando ho letto la ricetta di questa **torta alle arance e mandorle** sul blog [Fables de Sucre](#), ho pensato che dovevo prepararla subito anche io!

Sicuramente non è un dolce dal sapore primaverile, data la presenza di un frutto invernale e delle mandorle, però vale la pena di cucinarla approfittando delle **ultime arance della stagione**.

Ultimamente ho sperimentato varie ricette di **torte da colazione** con il **succo di arancia** ma finora nessuna mi aveva convinta fino in fondo; questa è ottima e sofficissima ma credo che, la prossima volta, aumenterò le dosi di arancia per ottenere un gusto ancora più deciso.

N. porzioni: 8

Tempo: 75 min

### Ingredienti

- **per la torta:**
- 2 uova
- 165 gr zucchero
- 85 gr acqua
- 85 gr olio semi girasole

- 230 gr farina per dolci
- 1 bustina lievito per dolci
- succo e buccia grattugiata 1 arancia bio
- **per la glassa:**
- 100 gr zucchero a velo
- 15 gr acqua o succo di arancia
- **per guarnire:**
- mandorle a lamelle

## Istruzioni

1. Nella planetaria montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.
2. Aggiungere a filo l'acqua e l'olio continuando a lavorare con la frusta.
3. Unire gradatamente la farina setacciata col lievito, mescolando con una spatola dall'alto verso il basso per non smontare il composto.
4. Aggiungere a filo il succo di arancia e la buccia grattugiata.
5. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella da 24 cm di diametro, versarvi il composto e infornare per 35 minuti circa a 180° in forno preriscaldato.
6. Sfornare e far raffreddare su una gratella quindi togliere la torta dallo stampo.
7. Preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo e l'acqua e versarla sulla torta, quindi cospargere con mandorle a lamelle e lasciar indurire prima di servire.