

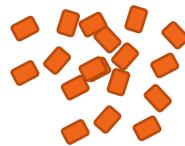
PORTA UN'ARANCIA A TAVOLA: LA RICETTA DEL PAN D'ARANCIO

OCCORRENTE:

- arance (non trattate) 400 g
- gocce di cioccolato fondente 60 g
- farina 00 300 g
- zucchero 300 g
- latte intero 100 g
- olio di semi di girasole 100 g
- uova medie 3
- lievito in polvere per dolci 16 g
- marmellata di arance q.b.

COME PROCEDERE:

1 Sbuccia, affetta e riduci in piccoli pezzi le arance



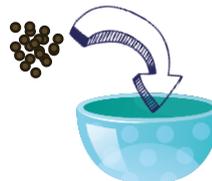
2 Versa gli ingredienti nel mixer in ordine: la farina setacciata, lo zucchero, il latte, l'olio di semi, l'arancia a pezzi, le uova e per ultimo unite il lievito



3 Aziona il mixer e frulla il tutto fino a ottenere un composto cremoso da versare in una ciotola



4 Aggiungi le gocce di cioccolato e amalgama l'impasto



5

Versalo in una teglia imburata e foderata con carta da forno



6 Cuoci il pan d'arancio in forno statico preriscaldato a 180° per 80 minuti



7 Una volta cotto sfornalo, fallo intiepidire e spennella la superficie della torta con marmellata di arance. Buon appetito!

