

Torta all'arancia della nonna Rosa



Preparazione: 10 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina **300 g**
zucchero **250 g**
burro **75 g**
uova **3**
arancia **2**
lievito per dolci **1 bustina**
sale **1 pizzico**

Procedimento

- lavorare bene il burro con lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta
- mettere la scorza grattugiata delle arance e il loro succo.
- aggiungere la farina e il lievito.
- Imburrare lo stampo o foderarlo con la carta da forno
- versare il composto nella teglia e cuocere in forno a 180 gradi per 45 minuti