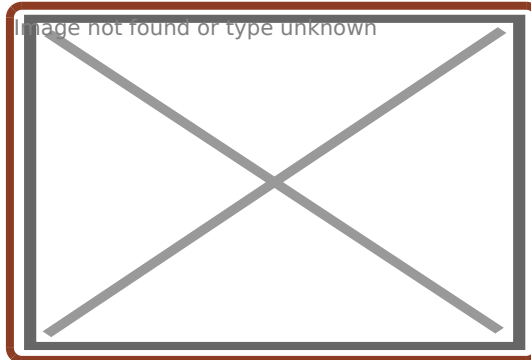


Torta all'arancia della nonna Rosa



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