

Pan d'arancio

Senza glutine



Ingredienti

Arance (con buccia edibile non trattata) 400 gr

Farina mix senza glutine 310 gr #

Zucchero di canna 300 gr

Uova (circa 3 medie) 150 gr

Latte senza lattosio 100 gr

Olio di semi di girasole 100 gr

Lievito in polvere per dolci 16 gr #

Gocce di cioccolato fondente 60 gr #

Per spennellare

Marmellata di arance q.b. #

Procedimento

Per realizzare il pan d'arancio per prima cosa lavate bene le arance, spuntatele appena e tagliatele a cubetti con tutta la buccia, rimuovendo i semi eventuali. Versate la farina in un mixer. Aggiungete ora lo zucchero, versate il latte e poi l'olio di semi. Unite anche le arance a cubetti, le uova intere e il lievito in polvere per dolci. Chiudete il mixer e frullate fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo; se rimangono dei pezzettini di arancia interi non è un problema. Trasferite l'impasto in una ciotola e aggiungete le gocce di cioccolato. Mescolate con una marisa per incorporarle in modo uniforme, poi versate l'impasto in uno stampo del diametro di 24 cm foderato con carta forno. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 40 minuti sul ripiano in basso, poi abbassate la temperatura a 150° e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Dopo aver verificato la cottura con uno stecchino, sfornate e lasciate raffreddare la torta nello stampo. Per ultimo, setacciate la marmellata di arance aiutandovi con una marisa, così da eliminare i grumi e renderla più liscia. Ricoprite la superficie con la marmellata e gustate il vostro pan d'arancio!

Ricetta dal web modificata senza glutine