

# CAKE ALL'ARANCIA

Realizzata con il prodotto:  
**Farina tipo "0" Viola**



## INGREDIENTI

Farina tipo "0" Viola	350 g
Zucchero Semolato	250 g
Burro	175 g
Lievito Chimico in Polvere	12,5 g
Uovo Intero	200 g
Latte	100 g
Buccia d'Arancia	1 g
Scorzette d'Arancia Candite	75 g
Rum	2,5 cl

## PROCEDIMENTO

- Montare lo zucchero insieme con il burro morbido.
- Aggiungere una alla volta le uova e alternare con il latte.
- Mettere le bucce di arancia, setacciare i 300 g di farina con il lievito chimico ed incorporare tutto nella miscela precedente.
- Versare le scorzette di arancia candite a pezzi con la farina rimanente (50 g).
- Lasciare riposare per una notte.
- Infornare a 170° VA per 40 minuti attenzione e durante la cottura avrete bisogno di tagliarlo con un coltello bagnato.
- All'uscita del forno annaffiare con del Rum.