

I soffici e profumati all'arancia

scritto da goditilavita.it | 8 Dicembre 2021



INTRODUZIONE:

Un anno fa o forse più, proprio in questi giorni, la ricetta che vi sto presentando venne scelta da un noto editore di libri di cucina. Sono libri che adoro, per le immagini sempre chic, la scelta degli argomenti, per le ricette ricche di interessanti spunti. Io partecipai ad una sorta di contest volto a scegliere le 24 ricette dei biscotti del cuore natalizi, al fine di pubblicare un libro con un Calendario di ricette dell'Avvento. **Sapori di infanzia, segreti della nonna, spezie d'Olttralpe..**

La mia venne pubblicata il giorno 19 dicembre. Eccola. **Perfetta al termine di un pranzo carico in portate e in apporto calorico. L'arancione riempie la bocca del suo intenso profumo e la consistenza morbida e' un piacere al palato. Regalatela ai vostri commensali. Li farete felici.**

PREPARAZIONE:

Dose per 8 persone:

zucchero semolato gr 200, burro gr 40, Grand Marnier gr 50,

farina bianca gr 25, fecola di patate gr 15, una grossa arancia bio e non trattata, 4 uova, zucchero a velo, un pizzico di vaniglia, sale.

Lavate perfettamente l'arancia con uno spazzolino poi mettetela in una piccola casseruola che possa contenerla giustamente, copritela bene di acqua, ponete su fuoco moderato e cuocete per circa mezz'ora: il liquido dovrà risultare all'altezza di mezza arancia. Ora gettate quell'acqua e coprite l'arancia con altra acqua fredda, mettete nuovamente sul fuoco e fate ancora ridurre il liquido all'altezza di mezza arancia, gettate il liquido, coprite di nuovo il frutto con acqua fredda e ripetete l'operazione per una terza volta. Infine gettate l'ultima acqua e lasciate raffreddare l'arancia. Nel frattempo fate fondere a fuoco basso 40 gr di burro, senza farlo spumeggiare. Ponete in una ciotola 4 tuorli (tenete da parte 2 albumi) e montateli con 100 gr di zucchero e la vaniglia finché il composto si presenterà biancastro e spumoso. Frullate l'arancia fredda, buccia compresa, poi incorporate il passato alle uova, unite anche la farina e la fecola setacciate insieme e il burro fuso freddo; mescolate delicatamente con un cucchiaino di legno poi amalgamatevi il Grand Marnier. Montate a neve ben soda i due albumi con un pizzico di sale; alla fine incorporate 100 gr di zucchero e continuate a montare la massa finché risulterà gonfia, soda e lucida; allora aggiungetela al composto di tuorli e arancia, mescolando con un delicato movimento dall'alto verso il basso. Fate sciogliere del burro, poi con esso pennellate l'interno degli stampini scelti, riempiendoli per circa $\frac{3}{4}$. Cuoceteli in forno a 160°C per 20-25 minuti. Al termine estraeteli dal forno, sformateli e spolverizzateli con zucchero a velo.

[Ringrazio l'amica FrancescaDiaries per la golosa ricetta](#)

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacereesti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo

spettacolo o concerto?

- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it