



TORTE E CROSTATE

# Crostata integrale di arance e canditi senza burro



1 CROSTATA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
30 MIN



CALORIE  
440K

NOTE  
1 ORA DI RIPOSO

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO

140 g di Farina integrale

140 g di Farina 0

50 g di Farina di mandorle

120 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

150 g di Zucchero semolato

1/2 bustina di Lievito per dolci

3 Tuorli

Latte

1 Arancia bio

Cannella in polvere

Sale

### PER LA FARCIA

1 Arancia bio

80 g di Ciliegie candite

---

40 g di Canditi

---

Zucchero a velo

---

## Preparazione

- In una terrina capiente mescolate la farina integrale, la farina 0 e quella di mandorle con un pizzico di sale; unite l'olio, lo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia, il lievito setacciato, una spolverata di cannella e lavorate l'impasto con la punta delle dita, ottenendo delle briciole.
- Amalgamate i tuorli appena sbattuti, quindi impastate quel tanto che basta per ottenere una frolla omogenea; se l'impasto risultasse troppo secco, unite poco latte. Formate una palla, schiacciatela un po', avvolgetela nella pellicola alimentare e trasferitela in frigo per un'ora almeno.
- Trascorso il tempo indicato, infarinate leggermente il panetto di frolla e tiratelo allo spessore sufficiente a foderare uno stampo da 22 cm di diametro, che avrete imburrato e infarinato; mettete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per 25-30 minuti.
- Sfornate la crostata e aspettate che si sia raffreddata, poi toglietela dallo stampo e appoggiatela su un vassoio.
- Lavate l'arancia rimasta e tagliatela a fettine sottili. Decorate la crostata con le fettine di arancia, le ciliegie candite, i canditi tagliati a filetti e spolverizzate con lo zucchero a velo setacciato.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- In genere per trasferire la frolla nello stampo, si arrotola sul matterello la pasta infarinata leggermente, senza stringerla. In questo caso per essere sicuri che la pasta non si rompa, stendetela su un foglio di carta da forno e poi adagiatela nello stampo direttamente, senza togliere la carta, adattandola bene con la punta delle dita alla forma allo stampo.
- Potete rendere questa torta più morbida e appetitosa aggiungendo sulla base cotta 200 g di marmellata di arance amare, sciolta in un pentolino sul fuoco per pochi minuti, con l'aggiunta del succo di un limone.