

# TORTA AL CIOCCOLATO E ARANCIA



PORTATA  
**Dolce**



TIPOLOGIA  
**Dolci**



DIFFICOLTÀ  
**Facile**



OLIO BERIO  
**Oliva**



TEMPO  
**40 Minuti**



QUANTITÀ  
**8 Persone**

---

## INGREDIENTI

- 4 grandi uova
- 150 g di zucchero finissimo
- 190 g di farina 00
- 50 g di polvere di cacao
- 1 abbondante cucchiaino di lievito in polvere
- 100 ml di Olio di Oliva Filippo Berio
- Scorza grattugiata di 2 arance
- Succo di 1 arancia

## PER LA GLASSATURA

- 75 g di burro ammorbidito
- 175 g di zucchero a velo setacciato
- 100 g di cioccolato fondente fuso
- 25 g di cioccolato fondente a scaglie
- Scorza di arancia per decorare (facoltativo)

## PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 180°C ventilato. Oliare leggermente uno stampo rotondo per dolci del diametro di 20 cm e rivestirne le pareti con carta da forno.

Mettere le uova e lo zucchero in un'ampia terrina e porre sopra una pentola di acqua bollente. Sbattere le uova con l'aiuto di una frusta elettrica fino a quando non raggiungono una consistenza cremosa e densa a sufficienza da colare lentamente sollevando la frusta.

Aggiungere setacciando la farina, il cacao e il lievito in polvere e incorporare delicatamente il tutto.

Quando la farina risulta quasi amalgamata, aggiungere l'olio di oliva, la scorza e il succo di arancia e incorporare delicatamente.

Versare l'impasto nella teglia precedentemente preparata e cuocere per 20-25 minuti o fino a quando la torta non risulterà alta e spugnosa (l'impasto dovrebbe tornare ad alzarsi quando pigiato delicatamente al centro). Lasciar raffreddare nella teglia per 10 minuti prima di spostare su una griglia per torte.

Per la glassatura, sbattere il burro e lo zucchero a velo con una frusta elettrica fino ad ottenere una miscela morbida. Aggiungere il cioccolato e sbattere nuovamente fino a ottenere un composto liscio.

Cospargere la torta raffreddata con la glassatura, poi decorare con il cioccolato a scaglie.

Servire a fette, decorate con scorze di arancia (facoltativo).