

## Torta alla marmellata d'arance amara

- 1 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio.
- 2 Selezionare il programma (BM250) (BM350) Torte/Pane rapido.
- 3 Dopo 6 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per garantire che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
90 minuti

**Dosatura:**  
Per 6 persone

### Elenco ingredienti

Burro 115 g  
Melassa 150 g  
Zucchero semolato 75 g  
Marmellata d'arance amara 75 g  
Latte 175 ml  
Uova intere 1  
Farina 280 g  
Lievito in polvere 1 cucchiaino  
Bicarbonato 1 cucchiaino  
Sale 1 pizzico

### Istruzioni per la preparazione

1 Versare burro, melassa, zucchero e marmellata amara in un piccolo tegame e riscaldare a fuoco lento fino a scioglierli, mescolando di tanto in tanto. Lasciare leggermente raffreddare e poi versare nella teglia.



- 2 Incorporare il latte e l'uovo.
- 3 Setacciare farina, lievito in polvere, bicarbonato di soda e sale e incorporarli nella teglia.

Variazione:

Decorare la torta dopo averla lasciata raffreddare. Miscelare 140 g di formaggio morbido o mascarpone, 40 g di zucchero a velo e 15 ml (1 cucchiaio) di scorza di frutta mista o marmellata amara di arance.

Spalmare sulla torta.