

# Pan d'Arancio – I dolci di Flavia

*Questo dolce è ideale per la colazione o con un bel tè caldo. Inoltre da preparare è molto veloce e raccoglie il meglio degli agrumi. La peculiarità è l'arancia frullata intera.*

## **Ingredienti:**

- 3 uova
- 150g zucchero
- 2 arance bio tarocco (o comunque una varietà con scorza poco spessa, pena il pan d'arancio sarà troppo amaro per prevalenza della parte bianca)
- 2 yogurt agli agrumi
- 200g farina
- 50g fecola
- 1 bustina di lievito per dolci
- Olio evo q.b.

Per la glassa:

2 cucchiaini di zucchero a velo

Succo spremuto di un'arancia



**Lavorazione:**

Iniziate lavando, togliendo il picciuolo e frullando le arance intere. Montate le uova con lo zucchero e aggiungete farina e fecola alternando con la purea di arance. Unite lo yogurt e l'olio per ammorbidire l'impasto (se preferite, potete sostituire olio e yogurt con 100g burro fuso). Come ultimo ingrediente unite il lievito vanigliato.

**Cottura:** 180 gradi per 30 minuti.

Ps. Io ho usato uno stampo da plumcake ma se preferite potete usare una tortiera tonda da 22/24cm.

Una volta freddo, ho lucidato la superficie con una glassa fatta semplicemente mescolando insieme zucchero a velo e spremuta d'arancia.

Buon dessert!

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

---

## **Cake cioccolato e cocco – I dolci di Flavia**

### **Ingredienti:**

2 uova

130g zucchero

150g farina

50g fecola

59g cacao amaro

2 vasetti di yogurt al cocco

80g farina di cocco

1 bicchierino di rum

1 bicchiere d'acqua

Olio q.b.

Una bustina di lievito vanigliato

100g cioccolato fondente a pezzetti

### **Lavorazione:**

Montate le uova con lo zucchero fino a renderle belle spumose. A più riprese aggiungete farina, fecola e cacao e man mano che il composto si rapprende aggiungete lo yogurt al cocco, olio, rum e acqua. Alla fine aggiungete lievito e cioccolato fondente.

Io ho usato una tortiera rotonda, ma si può usare anche uno stampo da plum-cake.

**Cottura:** 180 gradi per 30minuti

Una volta raffreddata potete anche decorarla con farina di cocco o zucchero a velo.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).