



Arance golose

[Del 07/12/2008 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 arance, 2 uova, 50 g di farina, 50 g di zucchero, un bicchierino di liquore d'arancia.

Tagliate la parte superiore delle arance, svuotatele completamente della polpa e del succo che metterete da parte. Sbattete i tuorli con lo zucchero finchè la crema diventerà bianca e spumosa. Aggiungete la farina, il liquore, la polpa e il succo delle arance più gli albumi montati a neve, sempre mescolando. Riempite le arance e mettetele al forno a calore medio per 15 minuti. Servite subito.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]