



Torta gingerbread alla cannella e zenzero

8 porzioni | con arancia e noce moscata | base impasto pronta

0 minuti

6001



Preparato per
torta margherita



Cannella



Zenzero



Arancia



Noce moscata



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Sale

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Preparato per torta margherita** 7) 8) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Cannella	1 pacchetto	1 pacchetto
Zenzero	1 pezzo	1 pezzo
Arancia	1 pezzo	1 pezzo
Noce moscata	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	384 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5042 kJ/ 1205 kcal	1313 kJ/ 314 kcal
Grassi (g)	54 g	14 g
Grassi saturi (g)	14 g	4 g
Carboidrati (g)	156 g	41 g
Zuccheri (g)	98 g	25 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	18 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Preparare lo stampo

TIP: per disporre la carta da forno in modo semplice in uno stampo circolare, tagliatene un pezzo abbastanza largo da coprire il fondo e le pareti dello stampo, quindi bagnatelo leggermente sotto acqua corrente e accartocciatelo su se stesso. Apritelo e foderate la teglia.

- Preriscaldare il forno a 160 °C in modalità statica. Assicuratevi che sia a temperatura prima di infornare la torta.
- Foderate uno stampo circolare da 20 cm con carta da cucina.

3



Pelare a vivo l'arancia

- Sbucciate l'**arancia**, quindi pelatela a vivo: tagliate la buccia con un coltello affilato in modo da eliminare anche le pellicine bianche e lasciare solo la polpa arancione.
- Tagliate la polpa di **arancia** a rondelle di 0,5 cm o a spicchi sottili.

2



Infornare la torta

TIP: l'intensità del sapore dipenderà dalla quantità di spezie e aromi che utilizzate, dosatele secondo i vostri gusti.

- Versate il **preparato** per torta in una ciotola e condite con **cannella**, **noce moscata**, un pizzico di **sale**, scorza d'**arancia** e **zenzero** grattugiati a piacere.
- Versate il composto nella tortiera, infornate e cuocete per circa 40 minuti. Se utilizzate uno stampo circolare da 26 cm, cuocete per circa 30 minuti.
- Verificate la cottura inserendo uno stuzzicadenti: se fuoriesce pulito e asciutto la torta è pronta. In caso contrario, cuocetela per altri 5 minuti.

4



Disporre nei piatti

- Sfnate la **torta**, lasciatela intiepidire qualche minuto, poi toglietela dallo stampo.
- Guarnitela con le **arance**.

Buon Appetito!