



# 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](http://hellofresh.it)



## 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.**

- Preriscaldate 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.



## 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.



## 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.



## Disporre nei piatti

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

Buon Appetito!