

Chiffon Cake arancia e cioccolato

INGREDIENTI:

Zucchero 300 g

Farina 290 g

Acqua 200 ml

Olio di semi di girasole 120 ml

Gocce di cioccolato 100 g

Uova grandi 6

Scorza d'arancia non trattata 2

Lievito 1 bustina

Sale fino 2 g

Cremon tartaro 8 g

(in assenza mezzo cucchiaino
di bicarbonato)



Per la glassa:

Zucchero a velo 250 g

Succo d'arancia 1

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina in una ciotola insieme al lievito per dolci. Poi aggiungere lo zucchero extrafine e il sale.

In un'altra ciotola, versare i tuorli e tenere da parte gli albumi e aggiungere l'olio. Poi versare anche l'acqua a temperatura ambiente e mescolare. Grattugiare la scorza delle arance.

Sbattere il composto con le fruste fino ad ottenere una crema omogenea. Incorporare con la farina ecc. e mescolare. sbattere gli albumi con il cremon tartaro.

Aggiungerli all'impasto e poi aggiungere le gocce di cioccolato.

Infornare la chiffon cake in forno ventilato a 150° per 40-45 minuti.

Glassa all'arancia: spremere il succo di un'arancia e filtratelo. In una ciotolina versare lo zucchero a velo e unire il succo dell'arancia.