

# Aranciotto al vapore

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 8 persone:

150 g biscotti savoiardi  
100 g zucchero  
50 g cacao amaro  
180 g latte  
4 uova  
1 arancia (scorza grattugiata)  
burro e zucchero per lo stampo  
per la guarnizione:  
2 arance  
50 g zucchero  
1 cucchiaio grand marnier

## Preparazione

Scaldare il latte, portandolo all'ebollizione. Nel frattempo frullare i savoiardi, poi setacciare la polvere in una ciotola, frullare le briciole rimaste e passarle nuovamente. Setacciare su questa polvere di biscotti il cacao amaro ed unire lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia, mescolando bene gli ingredienti. Versare sopra il latte facendolo scendere a filo e sempre mescolando con il cucchiaio di legno; lasciare intiepidire il composto ed incorporare una alla volta le uova intere, non unendo il successivo se il precedente non sarà stato ben lavorato. Imburrare uno stampo del diametro di 21-22 cm, con parete alta; spolverizzarlo di zucchero e in esso versare l'impasto. Ponetelo in una casseruola dove avrete posto una gratella, al fine di tenere lo stampo sollevato dal fondo, e mettere nella casseruola tanta acqua quanta ne basta per arrivare a metà altezza dello stampo. Posate tutto sul fuoco e quando l'acqua alzerà il bollore incoperchiate il recipiente, abbassate la fiamma sino ad avere una ebollizione appena accennata e fate cuocere il dolce per 30 minuti circa, cioè sino a quando infilando nella pasta uno stecchino questo ne uscirà asciutto. Sfornatelo allora sopra una gratella e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo preparate la guarnizione. Pelate a vivo un'arancia, tagliatela a fette ed eliminate i semi; spremete l'altra arancia e raccoglietene il succo. In una teglia antiaderente versate il succo d'arancia e lo zucchero, aggiungete 5 cl d'acqua e scaldare finché non si è formato uno sciroppo. Levate dal fuoco e con delicatezza appoggiate nella teglia le fette di arancia. Rimettete sul fuoco e fate cuocere per 5 minuti circa o fino a quando le fette d'arancia non si presenteranno cotte e un po' lucide. Poco prima di spegnere, aromatizzate con il liquore all'arancia. Decorate l'aranciotto con le fettine d'arancia sgocciolate dallo sciroppo. NB. Questo dolce è ottimo anche eliminando la guarnizione e la scorza d'arancia nell'impasto e servito su un letto di crema inglese o con panna montata.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>