

Biscotti all'Arancia, la ricetta facile che profuma di Sicilia

Autore: Redazione

Data: 15 Dicembre 2021



Con le **arance** si possono fare davvero **tanti dolci eccezionali**. Quando questi agrumi sono di stagione, si possono preparare ottimi **biscotti**, soffici pan d'arancio, crostate e creme che farciscono paste e bignè. I **biscotti all'arancia** che vi presentiamo oggi, sono facili da fare e deliziosi.

- Una **ricetta facile**, perfetta per la **colazione** o per qualsiasi momento di pausa.
- Questi **biscotti con l'arancia** sono facili da fare.
- Basterà un morso per sentirsi subito in **Sicilia**.

I biscotti con le arance

Quando arriva la stagione giusta, gustare i [dolci all'arancia](#) è davvero un piacere. Che si tratti del classico **pan d'arancio** o dei **biscotti siciliani**, non ci sono dubbi: è un modo per coccolarsi. La ricetta che vi suggeriamo oggi è semplice e buona.

Diciamoci la verità: la semplicità paga sempre! Non è sempre necessario fare ricorso a creme elaborate e preparazioni a mille strati per gustare un dolce da re. Questi frollini golosi e profumati che si realizzano con un **impasto** che non richiede il riposo in frigo. La preparazione sarà veloce e vi garantiamo che anche per **mangiarli** ci vorrà pochissimo tempo!

Potete scegliere se **dargli una forma** tondeggiante o [a treccina](#), ma questo è solo uno dei tanti pregi che ha questa **ricetta**. Leggendo gli **ingredienti**, vi renderete conto che non contiene burro, ma olio di semi: va benissimo, dunque, anche per coloro che hanno intolleranze particolari.

La frolla senza burro e gli ingredienti

Se l'idea di **non utilizzare il burro per una frolla** vi sembra strana, non sapete cosa vi perdetevi! Anche utilizzando l'olio di semi, infatti, il risultato è decisamente eccezionale. Qualora non l'abbiate mai fatto, vi invitiamo a provare, perché siamo certi del fatto che non rimarrete delusi.

Per preparare la **ricetta di oggi** non servono ingredienti particolari, né attrezzature specifiche. Per questo motivo è davvero adatta a tutti, anche a chi è ancora alle prime armi. È probabile che abbiate già tutti gli ingredienti in casa, quindi potreste cimentarvi anche subito.

Dato che vi servirà la scorza dell'arancia, ricordate di scegliere arance non trattate e bio. Partendo dalla **ricetta** che vi diamo, potrete anche realizzare le vostre varianti. Provate, ad esempio, ad aggiungere gocce di **cioccolato fondente**, [mandorle](#) o una glassa di zucchero.

Come fare i Biscotti all'Arancia

Ingredienti

- 2 uova;
- 1 arancia non trattata (vi servirà la scorza + 80 ml di succo);
- 80 g di zucchero;
- 70 ml di olio di semi;
- 320 g di farina;
- 4 g di lievito in polvere per dolci.

Procedimento

1. Per fare i **biscotti siciliani all'arancia**, lavate con cura l'arancia ed asciugatela.
2. Grattugiate la scorza (senza parte bianca!), spremete e filtrare il succo.
3. Rompete le uova in una ciotola capiente ed iniziate a mescolare con la forchetta.
4. Unite lo zucchero e continuate a mescolare.
5. Aggiungete l'olio, il succo d'arancia e la scorza.
6. Quando tutto inizia a essere tutto amalgamato, incorporate la farina poco alla volta.
7. Continuate ad impastare sul piano di lavoro, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
8. Date la forma ai vostri biscotti: potete creare delle treccine, lasciarli rotondi o rettangolari.

9. Mettete i biscotti sulla placca rivestita con carta forno, un poco distanziati l'uno dall'altro perché durante la cottura lieviteranno.
10. Cuocete nel forno già caldo a 180° per 10-12 minuti.
11. Sfornate i biscotti e sistemateli su una griglia per farli raffreddare completamente.

Buon appetito! – Foto: [Orangeaurochs](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/biscotti-allarancia-ricetta-siciliana/>

Generato il 16/03/2026