

TORTA MARGHERITA

Ricetta di ROBERTA LEGRENZI



INGREDIENTI

2 etti di zucchero
2 uova
2 etti di fecola di patate
2 etti di burro
un pizzico di sale
un pizzico di lievito
un bicchiere di latte

La torta Margherita è una di quelle torte facilissime da preparare e di sicura riuscita. E' morbida, gustosa e ideale da farcire.

PREPARAZIONE

Separate i tuorli dagli albumi e tenete questi ultimi da parte.

Montate i tuorli con lo zucchero. E' molto importante lavorare le uova con una frusta (a mano o elettrica) per diversi minuti perchè più il composto incamera aria, maggiore sarà la morbidezza della torta. Utilizzate uova a temperatura ambiente.

Dopo che la montata di **uova** avrà assunto un aspetto chiaro e spumoso, aggiungete il burro a temperatura ambiente ammorbidito a pezzetti e amalgamatelo per bene.

Terminata questa operazione, setacciate la farina, la fecola e il lievito e aggiungeteli poco alla volta al composto.

Per aiutarvi nell'impasto, aggiungete anche il latte. Qualora il composto dovesse risultare ancora secco aggiungete, poco alla volta, altro latte.

Montate gli albumi tenuti da parte in precedenza a neve ferma.

Prendete gli albumi montati e uniteli al composto. Eseguite questa operazione con delicatezza, aggiungendoli poco alla volta e mescolando con una paletta di silicone dal basso verso l'alto per non far smontare l'impasto.

Versate il contenuto in una teglia imburata precedentemente. Cuocere il tutto a 180 Gradi per 20 minuti

Note: preparata per la Gita al Lago di Tenno del 23_02_2020 . Buonissima, deliziosa , soffice

26/02/20