

TORTA MARGHERITA

Una torta classica adatta a tutti gli eventi, feste comprese. Molto diffusa fino a qualche anno fa, ora si fa un po' fatica a trovarla nelle pasticcerie; è comparsa tuttavia nei supermercati in confezioni già pronta per essere consumata come merenda o dolce.



//

Ingredienti

- 180 gr di fecola di patata
- 200 gr di zucchero
- 100 gr di burro
- 6 uova
- scorza grattugiata di un limone possibilmente di agricoltura biologica

Ingredienti per la decorazione

- una spolverata di zucchero a velo

Preparazione

1. Sbattere con la frusta (o sbattitore elettrico) i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso;
2. Montare a neve ben ferma gli albumi e aggiungerli alla crema di tuorli un cucchiaio alla volta. Per evitare che l'impasto smonti, è bene mescolare delicatamente il tutto dal basso verso l'alto;
3. Continuando a mescolare, aggiungere un po' per volta anche la fecola setacciata, la scorza di limone ed il burro fuso a filo;
4. Versare l'impasto nello stampo e infornare il tutto a 180° per 30 min. (la cottura sarà ultimata quando infilando uno stuzzicadenti in centro questo rimarrà pulito);
5. A cottura ultimata togliere il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una gratella prima di spolverizzarlo con lo zucchero a velo

