

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

TORTA SABBIOSA

Ingredienti:

100 gr di farina
100 gr di fecola di patate
200 gr di zucchero a velo
200 gr di burro
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
1 limone
sale un pizzico



Preparazione:

Lavorate il burro con lo zucchero, unite i tuorli e montate a crema il tutto. Continuando a mescolare con una frusta dal basso verso l'alto, unite a poco a poco la farina e la fecola di patate setacciate. Unite anche il lievito, la vanillina e la scorza di limone grattugiata. Montate a neve gli albumi dopo aver aggiunto il pizzico di sale e incorporateli a poco a poco al composto, avendo cura di non farlo smontare. Imburrate e infarinate una tortiera, (o carta da forno). Versate il composto al suo interno e cuocete in forno preriscaldato a 180 per circa 30 minuti. Per verificare la cottura potete fare la prova dello stecchino, una volta che la torta è cotta tiratela fuori dal forno, lasciatela raffreddare e spolverizzate la superficie di zucchero a velo.