

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Base per torta senza grassi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 5
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 90 gr
FECOLA 90 gr
SALE 1 pizzico

Base per torta senza grassi per quelle volte che proprio al dolce non sapete dire di no ma non volete appesantirvi. Vediamo come si prepara!

PREPARAZIONE

- 1 Separare gli albumi dai tuorli.
Montare a neve ben ferma gli albumi con il pizzico di sale.



2 Montare a crema chiara e soffice i tuorli con lo zucchero.



3 Incorporare delicatamente gli albumi montati ai tuorli.



- 4 Setacciare la farina con la fecola e aggiungerli a pioggia al composto.
Mettere nella teglia e infornare a forno preriscaldato 150°C per 30 minuti circa.



- 5 Non appena sfornata, sformate la base e raffreddare sulla griglia.

