

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiffon cake

di: *cozza*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA grandi - 6
ALBUME 3
ZUCCHERO 300 gr
FARINA 00 285
ACQUA 195 ml
OLIO DI MAIS 120 ml
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
CREMOR TARTARO 8 gr
ZUCCHERO A VELO
SCORZA DI LIMONE
VANIGLIA
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE



- 2 Prendete una ciotola e disponete a fontana farina, zucchero lievito e un pizzico di sale setacciati dopodichè fate un buco al centro e unite olio, tuorli, acqua, scorza di limone, aroma di vaniglia.

A parte montate a neve molto ferma gli albumi con il cremor tartaro.



- 3 Riprendete gli ingredienti messi nella ciotola e con uno sbattitore amalgamate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Delicatamente unite gli albumi.



4 Versate l'impasto nello stampo senza imburrare.



5 Cuocete in forno preriscaldato nel ripiano inferiore a 160° per 50 minuti e a 175° per 10 minuti.



6 Terminata la cottura capovolgete sul collo di una bottiglia la torta ancora nello stampo.



7 Lasciate raffreddare.



- 8 Quando sarà completamente raffreddato toglietelo dallo stampo aiutandovi con una spatola.





9 Cospargete con zucchero a velo e servite.