

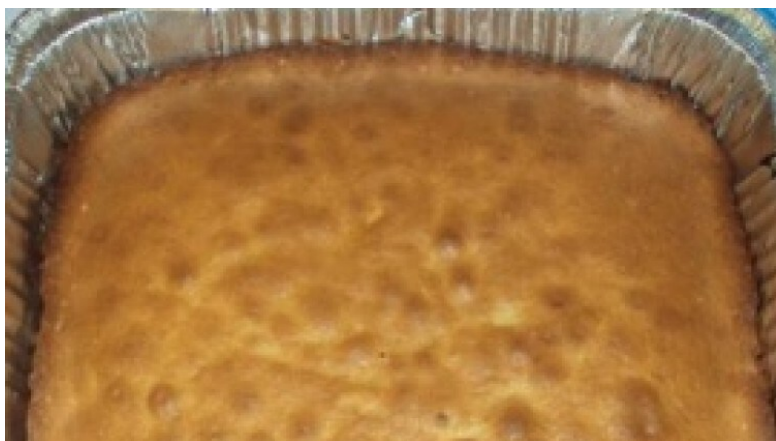
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Silver white cake

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La silver white cake è una torta base da utilizzare quando vi serve una base morbida e dall'interno bianco. Provate a riprodurla, è un'ottima variante del pan di Spagna.

INGREDIENTI

FARINA 330 gr
AMIDO DI MAIS 2 cucchiaini da tavola
LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tavola
BURRO morbido - 150 gr
ZUCCHERO 300 gr
LATTE INTERO 180 ml
ALBUME 4
SALE ½ cucchiaini da tè
VANIGLIA estratto - 1 cucchiaino da tè
ESTRATTO DI MANDORLA ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

1 Mescolare la farina, il sale e il lievito in una ciotola.



- 2 In un'altra ciotola frullare il burro morbido e aggiungere 250 g di zucchero gradualmente ed in seguito il composto con la farina.



- 3 Montare gli albumi con i restanti 50 g di zucchero ed aggiungere al resto, mescolando delicatamente.



4 Versare tutto in una teglia 20x25 cm e infornare con forno caldo a 180°C per circa 25 minuti.



5 Questo è l'interno della torta.

