

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta genovese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 uova
180 gr di zucchero
150 gr di farina
150 gr di burro
un pizzico di sale
½ bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Mettete in un tegame uova, zucchero, sale e vanillina; ponetelo a bagnomaria e sbattete gli ingredienti con la frusta fino a quando il composto non sia tiepido. Levatelo dal fuoco e sbattete fino a quando non sia freddo; allora apparirà molto aumentato di volume e farà il nastro. A questo punto fate cadere la farina a pioggia dal occhio o alternativamente al burro fuso tiepido e mischiate solo il necessario per amalgamare il tutto.

Versate l'impasto in una tortiera da 25 cm. di diametro imburrata e cosparsa di farina e fate cuocere nel forno già riscaldato a 190° per 40 minuti circa.

Sformate la torta e lasciatela raffreddare.