

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta margherita

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 00 100 gr
FECOLA DI PATATE 100 gr
UOVA 3
BURRO 125 gr
LATTE 60 ml
ZUCCHERO 150 gr
ZUCCHERO A VELO
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA o 1 fialetta dell'essenza
preferita - 1 bustina
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Sbatti i tuorli con lo zucchero e aggiungi con molta delicatezza il burro ammorbidito. Unisci le farine setacciate assieme, il sale, il latte e l'aroma che hai scelto.

Aggiungi il lievito, poi monta a neve ferma gli albumi e uniscili al composto, mescola bene il tutto.

Versa in una teglia imburrata ed infarinata di circa 24 cm di diametro e cuoci in forno preriscaldato (statico) a 180° per 35 minuti circa, finché la torta non si sarà staccata dalle pareti della teglia. Una volta raffreddata cospargere con lo zucchero a velo..