

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta margherita al cacao

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

5 uova
200 g di zucchero
120 g di farina
50 g di fecola di patate
45 g di cacao
190 g di burro
mezza bustina di lievito per dolci
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete i tuorli.



- 2 In una seconda ciotola mettete gli albumi e, con le fruste elettriche, montare a neve ferma con un pizzico di sale.



- 3 Montare il burro con lo zucchero.



4 Aggiungete i tuorli uno ad uno incorporandoli bene.



5 Aggiungete la farina, la fecola ed il lievito setacciati insieme.



6 Infine unite il cacao continuando a montare.



7 Aggiungete gli albumi e mescolare delicatamente.



- 8 Imburrate ed infarinate una tortiera da 22 cm e versateci il composto livellando con il dorso di un cucchiaio.



- 9 Infornate a 180°C per 30 minuti.

Quando è fredda coprite con lo zucchero a velo.



