

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta margherita

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta margherita** è il classico dolce da colazione che sa di casa e di semplicità. Soffice, leggera e profumata, è perfetta da gustare con una spolverata di zucchero a velo o da farcire con [crema](#) e [marmellata](#) per le occasioni speciali. Questa **ricetta è facile e veloce**, ideale per chi vuole un dolce genuino da preparare in poco tempo. **Con pochi ingredienti otterrai un dolce alto e soffice, perfetto per tutta la famiglia!**

INGREDIENTI PER LA TORTA MARGHERITA

UOVA 3
ZUCCHERO 120 gr
FECOLA DI PATATE 125 gr
FARINA 00 125 gr
BURRO 100 gr
LATTE 80 gr
SCORZA DI LIMONE
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA TEGLIA DA 24 CM

BURRO
FARINA

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO

COME SI FA LA TORTA MARGHERITA

- 1 Versa le uova intere in una ciotola capiente. Aggiungi lo zucchero e inizia a lavorare il composto con le fruste elettriche fino a quando diventa gonfio e spumoso.





- 2** Aggiungi la fecola e la farina setacciate poco alla volta, continuando a mescolare con le fruste.





3 Fai ammorbidire il burro per qualche minuto al microonde o a bagnomaria. Aggiungi il burro al composto e amalgama bene. Versa il latte a filo solo dopo che il burro è stato completamente assorbito.



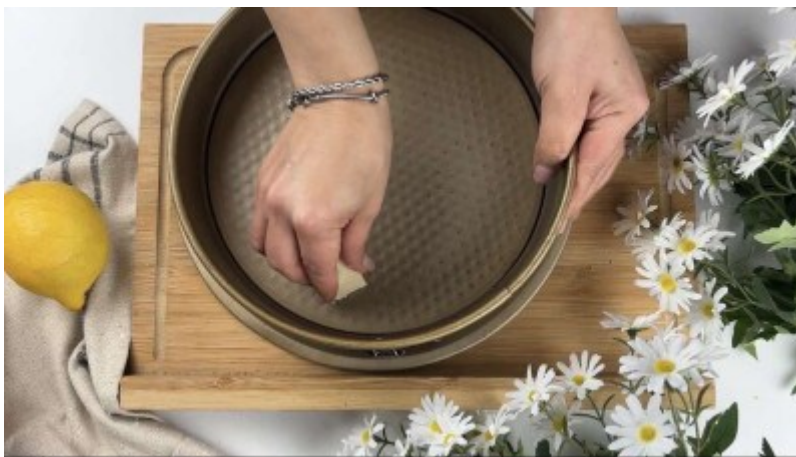


- 4 Aggiungi un pizzico di sale, la scorza grattugiata di un limone e, infine, la bustina di lievito setacciata. Mescola un'ultima volta per amalgamare il tutto.



5 Prepara la teglia: prendi una teglia a cerniera da 22-24 cm, imburrala con una noce di

burro e cospargi di farina, eliminando l'eccesso.



- 6** Versa l'impasto nella teglia e livella la superficie. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti, nel ripiano centrale. Fai la [prova dello stecchino](#): se esce asciutto, la torta è pronta.





- 7 Sforna la torta, lasciala raffreddare e trasferiscila su un piatto da portata. Spolvera con zucchero a velo prima di servire.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una torta margherita soffice, monta bene le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso: è il segreto per una consistenza leggera.

Se hai del burro avanzato da altre ricette, puoi usarlo per imburrare la teglia.

Non hai la scorza di limone? Puoi sostituirla con scorza d'arancia o un pizzico di vaniglia.

E se ti avanza della torta, trasformala in dolcetti monoporzione: tagliala a cubetti e servila con crema pasticcera!

CONSERVAZIONE

La torta margherita si conserva perfettamente a temperatura ambiente per una settimana, meglio se sotto una campana di vetro o ben coperta per evitare che si secchi. Puoi anche congelarla a fette e scongelarle all'occorrenza: basterà qualche minuto in forno per farla tornare soffice e profumata.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ciambellone: una variante agrumata perfetta per la colazione.

Torta paradiso: soffice e burrosa, da servire con una spolverata di zucchero a velo.

Plumcake: morbido e leggero, ideale da inzuppare nel latte.

Torta di mele e ricotta: umida e profumata, un dolce che non passa mai di moda.