

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta paradiso

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 gr di burro
300 gr di zucchero
4 uova
175 gr di farina
175 gr di fecola di patate
buccia di limone grattugiata
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate il burro per renderlo spumoso; aggiungete lo zucchero e mescolate bene. Unire i tuorli, uno per volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta e quindi incorporate la farina e la fecola setacciate insieme, mescolando solo il necessario per amalgamare il tutto. Sbattete i bianchi a neve fermissima e unite al composto insieme alla buccia del limone, con molta delicatezza. Versate il composto in una tortiera di cm 25 di diametro che avrete imburrato e spolverizzato di farina e fate cuocere nel forno già riscaldato a 180° per 50 minuti circa. Sformate la torta, lasciate raffreddare e spolverizzatela con zucchero a velo

prima di servire.