

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta paradiso

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 uova
250 gr di zucchero
250 gr di farina
250 gr di margarina vallè
1 bustina di Pan degli Angeli.

PER LA CREMA

300 gr di latte
300 gr di panna per dolci
4 cucchiaini di frumina
4 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le uova in un contenitore e frullare. Aggiungete lo zucchero e frullare di nuovo e continuare aggiungendo la farina. Aggiungere la margarina e frullare di nuovo e continuare aggiungendo la bustina di lievito Pan degli Angeli. Mettete in una teglia tonda

della carta da forno e versargli all'interno l'impasto. Cuocere nel forno per 20 circa a 250°.

Per la crema: fate cuocere il latte aggiungendo lo zucchero e la frumina. Girare il tutto fino a farlo diventare una crema, dopodichè farlo raffreddare in frigo. mettete la panna in un contenitore e frullare e aggiungete la crema (dopo che si è raffreddata).

2 Tagliate la torta, versate la crema. Alla fine ricoprite con lo zucchero a velo.