

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta paradiso

di: *Serena*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ZUCCHERO 125 gr
UOVA 2
BURRO 100 gr
MARGARINA 40 gr
FARINA 90 gr
FECOLA DI PATATE 60 gr
SALE 1 pizzico
VANILLINA 1 bustina
LIMONE scorza - 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
LATTE INTERO
ZUCCHERO A VELO 10 gr

PREPARAZIONE

1 Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake.

Preriscaldare il forno a 180°C.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare a crema la margarina, il burro e lo zucchero, aggiungete la scorza di limone, le uova e mescolare il tutto.

Aggiungete successivamente la farina, la fecola, un pizzico di sale e uno di vanillina ed il lievito, stemperando con latte se necessario (l'impasto deve risultare piuttosto denso).

Versare nello stampo.

Infornate per 50-60 minuti, avendo l'accortezza di controllare la cottura con uno stecchino (estraendolo deve restare asciutto).

Sfornare, lasciate raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.



