

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta paradiso facile

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando si ha voglia di un dolce semplice e gustoso la **torta paradiso facile** è quello che fa al caso vostro! Si tratta di una preparazione adatta anche ai principianti in cucina, anzi se avete bambini potrete tranquillamente farvi aiutare! Gli ingredienti sono molto comuni ed è per questo che realizzerete questa ricetta spendendo molto poco, il che è ancora meglio! Il suo gusto semplice e delicato e la sua morbidezza vi conquisteranno, seguite il passo passo della nostra cookine e vedrete che bontà!

Come dolci soffici e semplici da colazione o merenda vi consigliamo anche la [ciambella alla Nutella](#):
buonissima!

INGREDIENTI

FARINA 200 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 5

FECOLA DI PATATE 150 gr

LIMONE la scorza - 1

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della torta paradiso facile vi consigliamo di disporre sul piano di lavoro tutti gli ingredienti in modo che li abbiate sotto mano al momento giusto.



- 2 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare il burro a spuma.



- 3** Aggiungete lo zucchero un cucchiaino per volta (aggiungete il cucchiaino successivo quando il precedente è ben amalgamato e montato) e continuate a montare.



- 4** Aggiungete i tuorli uno alla volta.



5 Setacciate la farina con la fecola almeno 3 volte.



6 E aggiungete la farina al composto di tuorli e burro.



- 7** Otterrete un composto abbastanza sodo, per ultima aggiungete la scorza di limone grattugiata.

Montare gli albumi a neve ferma con le fruste elettriche, aggiungerle delicatamente al composto e mescolare.



- 8** Otterrete un composto spumoso.



9 Trasferite il composto in una tortiera di silicone da 22 cm.



10 Infornate a 180°C per circa 50 minuti.



CONSIGLIO

Posso utilizzare anche lo stampo da plumcake?

Certo, varierà la cottura però, fai la prova stecchino dopo i primi 35 minuti.

Il forno deve essere statico o ventilato?

Per i dolci è sempre consigliabile lo statico.

Come faccio per non far attaccare la torta alla teglia se non ho quella di silicone?

Utilizza del burro, strofinandolo sulla superficie della teglia, e poi infarinala.