

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta paradiso sofficissima

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** La torta paradiso sofficissima è l'ideale per cominciare la giornata alla grande, il suo

gusto, la sua morbidezza la rende però adatta anche a tutti gli altri momenti della giornata in cui si ha voglia di qualcosa di buono! Per sua natura è una torta amata da tutti e quindi se dovete organizzare una festicciola o una merenda per bambini, con questa andrete di certo sul sicuro. Si presta a sposare mille creme o può essere tranquillamente mangiata tal quale. Prova questa versione e non la lascerai più.

Se ami le torte soffici da colazione, prova anche la [ciambella all'arancia](#): favolosa!

## 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.





## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare solo burro?**

Sì certo sostituitiscilo al peso della margarina.

**Quanto tempo si può conservare?**

Per 4 giorni in un contenitore per dolci.

**Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?**

Certo, sarà buonissima!