

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta Paradiso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

BURRO 185 gr
ZUCCHERO 180 gr
FARINA 00 90 gr
FECOLA DI PATATE 90 gr
UOVA 180 gr
LIMONE solo la scorza - 1
SALE pizzico - 1
ESTRATTO DI VANIGLIA 2 cucchiaini da tè
LIEVITO PER DOLCI 5 gr
SALE 1 pizzico

La **torta paradiso** così come la [torta allo yogurt](#) è un classico per la colazione o la merenda di grandi e piccini. Un dolce da forno che fa subito festa!

La ricetta originale della torta paradiso è proprio come la trovate qui, prevede l'uso di un buon quantitativo di burro e uova, quindi, nonostante l'aspetto soffice e leggero non è un dolce propriamente light, ma è così buono che ogni tanto si può anche goderne!

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidite il burro facendolo lavorare nell'impastatrice con un gancio a foglia oppure lavorandolo con delle fruste elettriche.



- 2 Mentre l'impastatrice lavora, approfittatene per setacciare le polveri: la farina, la fecola ed il lievito per dolci.





- 3** Quando il burro sarà cremoso, aggiungete in macchina o nella ciotola se usate delle fruste elettriche, lo zucchero e montate il composto stavolta con un gancio a frusta.



- 4** Aromatizzate con l'estratto di vaniglia, la scorza grattugiata di un limone ed un pizzico di sale.



5 E' il turno delle uova, abbiate l'accortezza di aggiungerne una per volta e aspettare che venga assorbita dall'impasto prima di aggiungere la successiva. Una volta aggiunte tutte le uova, lasciate montare l'impasto per almeno 5 minuti.



- 6** A questo punto, unite anche le polveri setacciate in precedenza e mescolate con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 7** Prendete, ora, uno stampo a cerniera di 18 cm di diametro, foderate il fondo con della carta forno e imburrate ed infarinate tutta la superficie interna dello stampo stesso. Trasferitevi il composto livellandone la superficie.





8 Infornate il tutto a 180°C in forno statico per circa 40 minuti. Coprite il dolce con un foglio di carta stagnola qualora tendesse a colorarsi eccessivamente.

Dopo averlo cotto estraetelo dallo stampo e servitelo spolverandolo a piacere con dello zucchero a velo.





CONSIGLIO

Questa torta è molto soffice, siamo sicuri che la posso tagliare per farcirla?

Si, certamente! Se hai paura di rovinarla, il nostro consiglio è di congelarla e tagliarla da congelata per ottenere degli strati omogenei e regolari.

Se non ho la planetaria o l'impastatrice come faccio?

Si può usare il metodo antico: del buon olio di gomito con una bella frusta a mano...o altrimenti

delle fruste elettriche.

Se non ho la bacca di vaniglia, posso usare una bustina di vanillina?

Sempre meglio la vaniglia che è un aroma naturale, se proprio non ne hai usa pure la vanillina.