

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Angel food rivisitata al profumo d'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

10 albumi
125 g di farina
150 g di zucchero a velo
100 g di zucchero semolato
vanillina
la buccia di 2 arance
sale
limone
bicarbonato
una bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete a lungo gli albumi tenuti a temperatura ambiente, aggiungete 10 gocce di limone, la metà scarsa di un cucchiaino di bicarbonato e continuate a sbattere.



- 2 Unite il sale, la vanillina, lo zucchero a velo e continuate a lavorare fino ad ottenere un composto lucido e fermissimo.



- 3 Setacciate la farina con il lievito, aggiungete lo zucchero e la buccia d'arancia e unite il tutto agli albumi molto delicatamente con un cucchiaio di legno.



- 4 Riempite con il composto uno stampo a ciambella non unto e infornate a 180°C per 35 minuti.



- 5 Una volta cotta lasciate raffreddare a testa in giù.



6 Sformate aiutandovi con un coltello e cospargete di zucchero a velo.



