

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Base per torta senza grassi

di: *Saretta88*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

UOVA 5  
ZUCCHERO 100 gr  
FARINA 90 gr  
FECOLA 90 gr  
SALE 1 pizzico

Base per torta senza grassi per quelle volte che proprio al dolce non sapete dire di no ma non volete appesantirvi. Vediamo come si prepara!

## PREPARAZIONE

- 1 Separare gli albumi dai tuorli.  
Montare a neve ben ferma gli albumi con il pizzico di sale.



**2** Montare a crema chiara e soffice i tuorli con lo zucchero.



**3** Incorporare delicatamente gli albumi montati ai tuorli.



- 4 Setacciare la farina con la fecola e aggiungerli a pioggia al composto.  
Mettere nella teglia e infornare a forno preriscaldato 150°C per 30 minuti circa.



- 5 Non appena sfornata, sformate la base e raffreddare sulla griglia.

