

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta paradiso sofficissima

di: *Serena*

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