

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta Paradiso

di: *Cookaround*

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