

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice all'inglese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

90 g di farina bianca e di zucchero

3 uova

il succo e la scorza di 1/2 limone

1 cucchiaino raso di lievito in polvere

10 g di burro per lo stampo.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare in una terrina i tuorli d'uovo con lo zucchero e, quando saranno ben montati, unire il succo e la scorza grattugiata del limone. Setacciare la farina con il lievito e aggiungerla a cucchiaiate, sempre mescolando, al composto di uova. Quando tutto sarà ben amalgamato, montare a neve soda gli albumi e incorporarli al resto. Imburrare 1 stampo a bordi alti, versarvi il composto e cuocere in forno già caldo a 180° per 45'.