

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice con albumi

di: *erikaghido*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 albumi
- 150 g di burro ammorbidito
- 150 g di zucchero
- 150 g di farina setacciata
- 1 cucchiaino di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli albumi in una ciotola e metteteli nel congelatore insieme alle fruste per 15 minuti circa.

In una ciotola e con le fruste elettriche a spirale montare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema morbida e spumosa.



- 2 Unite la farina ed il lievito setacciati, mescolare fino ad avere una crema piuttosto compatta, stando attenti a non far formare grumi.



- 3 Togliete gli albumi dal congelatore, unite un pizzico di sale e montare con le fruste elettriche.



- 4 Unite gli albumi montati a neve all'impasto mescolando con le fruste a spirale stando attenti a non smontare gli albumi.





5 Versate il composto in una tortiera da 20 cm imburata e cosparsa di pangrattato.



6 Infornate a 180-200°C per 20-25 minuti.

