

Torta margherita

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali


 Preparazione: 30 min	 Cottura: 40-45 min
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa

La torta margherita è un dolce formato da un impasto molto semplice di uova, farina e zucchero arricchito da burro fuso che renderà il gusto del dolce molto più rotondo e invitante.


Una volta cotta, la torta margherita risulterà molto soffice e delicata, ottima con una semplice spolverizzata di zucchero al velo. Provatela per la merenda dei vostri bambini o per una dolce colazione!



Per la torta

>> Burro 70 gr		>> Uova medi, 3 intere e 10 tuorli	
>> Farina 100 gr		>> Vaniglia 1/2 bacca o una bustina di vanillina	
>> Fecola di patate o maizena 100 gr		>> Zucchero 200 gr	

..per spolverizzare

>> Zucchero a velo q.b.	
---	---

Preparazione



Per preparare la torta margherita iniziate sgusciando le uova (devono essere a temperatura ambiente), mettetele nella tazza di una planetaria (1) quindi aggiungete lo zucchero (2) assieme ai semi di vaniglia (o alla bustina di vanillina). Sbattete con le fruste (almeno 15 minuti) fino ad ottenere un composto molto chiaro (3), spumoso e denso.



Versate il composto in una ciotola capiente e unite la farina e la fecola setacciate (4), incorporandole delicatamente con un mestolo con movimenti che vanno dal basso verso l'alto. Fate fondere il burro e aggiungetelo (5) a filo ben caldo (sui 40°) incorporandolo delicatamente. Imburrate e infarinate una tortiera del diametro di cm 24 e versateci dentro il composto ottenuto (6) che infornerete a 180° in forno statico per circa 40-45 minuti. Una volta cotta (fate la prova stecchino), estraete la torta margherita e lasciatela raffreddare, quindi estraetela dallo stampo, capovolgetela, spolverizzatela di zucchero a velo e servitela.

Consigli per gli acquisti



Cucina a libero posizionamento con 5 fuochi gas di cui 1 tripla corona, valvole di sicurezza, accensione sottomanopola, griglie in ghisa. Forno elettrico multifunzione con 7 programmi dotato di orologio con fine cottura, grill elettrico, girarrosto, luce interna, termostato. Capacità netta forno 105 litri. Classe di efficienza energetica A. Dimensioni altezza 85 cm, larghezza 100 cm, profondità 60 cm. Colore inox - avorio.

Prodotto scelto per te da ePRICE