

TORTA MARGHERITA

| Dosi | Ricetta | Preparazione e cottura | Vino | Condimento ideale |
|------|---------|------------------------|------|-------------------|
| | | | | |

| INGREDIENTI: | |
|--------------|-----------------------------|
| 4 | Uova |
| 150 gr | Zucchero |
| 1 fialetta | Aroma limone |
| 1 pizzico | sale |
| 100 gr | Farina bianca |
| 100 gr | Frumina o amido di frumento |
| ½ bustina | Lievito paneangeli |
| 4 cucchiari | Olio di semi |
| | Zucchero a velo |
| | |
| | |

PREPARAZIONE:

Sbattere a schiuma i tuorli con 4 cucchiari di acqua bollente ed aggiungere 100 gr di zucchero, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissim, aggiungere lo zucchero rimasto, mettere sopra i tuorli e setacciarvi la farina, l'amido di frumento ed infine il lievito paneangeli.

Incorporare delicatamente il tutto, aggiungendo a cucchiaiate l'olio.

Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (24 cm di diametro) foderato con carta da forno e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 190° C per 30-40 minuti. Cospargere la torta raffreddata con zucchero a velo.