



Torta Margherita



Zucchero semolato



Difficoltà bassa



15 minuti

Ingredienti

- 495 g Uova (circa 9)
- 300 g Zucchero Semolato
- 300 g Fecola di Patate
- 1 pizzico Sale
- 1 bustina Vanillina
- Q.b. Burro e zucchero (x imburrare la tortiera)
- 25 g Zucchero ridotto a polvere (per decorare)

Procedimento



1. Separate i tuorli dagli albumi.



2. Con l'ausilio di un cucchiaio di legno o una frusta, montate i tuorli con lo zucchero semolato fino a renderli spumosi. Aggiungete il sale, la vanillina e la buccia di limone.



3. Aggiungete ai tuorli montati, la fecola setacciata.



4. A parte, montate gli albumi a neve ben ferma e incorporateli delicatamente al composto di tuorli, zucchero e fecola con l'aiuto di una spatola.



5. Imburrate e cospargete con zucchero semolato una tortiera, preferibilmente di rame stagnato e cuocete in forno a 170°C per circa 40 minuti. Togliete dal forno, fate raffreddare e cospargete la superficie con zucchero ridotto a velo prima di servire.