

Torta Margherita

Zucchero semolato 100% italiano

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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED