Torta MARGHERITA

## INGREDIENTI (Tortiera ⌀ 22 cm)

- 3 uova intere grandi
- 3 tuorli di uova grandi
- Zucchero semolato 130 gr
- Farina 90 gr
- Fecola di patate 50 gr
- Burro 40 gr
- Scorza di un limone
- Lievito per dolci 3 gr
- Sale fino 1 gr.
- Zucchero a velo (per la decorazione)

### 1

Montare tre uova intere con lo zucchero semolato ed il sale a velocità media.

Dopo un minuto aggiungere la scorza di un limone* e portare la velocità al massimo e continuare a montare per 8 minuti.

Intanto accendere il forno e preriscaldarlo a 190° in modalità statica.

** grattare solo la parte esterna del limone evitando la parte bianca che è amara.*

### 2

Passati gli otto minuti, rallentare a media velocità la planetaria e aggiungere tre tuorli uno alla volta. inserire il primo e quando incorporato, aggiungere il secondo e poi il terzo.

Mischiare la farina con la fecola ed il lievito e setacciare un paio di volte.

Rallentare la planetaria al minimo ed inserire il mix di farine e lievito.

Aumentare la velocità fintanto che le farine non risultano ben incorporate al composto.

### 3

Porzionare e sciogliere 40 grammi di burro a bagnomaria o con il microonde (alla minima potenza o con la funzione di scongelamento).

Prelevare circa un quinto del composto ed incorporato al burro fuso con delicatezza con un movimento dal basso verso l'alto.

### 4

Aggiungere il composto con il burro al resto dell'impasto e amalgamare sempre con delicatezza e con un movimento dal basso verso l'alto.

Imburrare una teglia (compresi i fianchi), aggiungere un paio di cucchiai di farina e rigirare lo stampo per far aderire la farina allo stampo.

In ultimo riballare la teglia e rimuovere la farina in eccesso.

### 5

Versare il composto nella teglia imburrata ed infarinata.

Quindi, con forno a temperatura, infornare nella parte bassa del forno e cuocere per 40 minuti fin tanto che la torta non risulti uniformemente brunita.

Lasciar raffreddare un paio di ore prima di tagliarla.

### 6

*Torta dal sapore "antico" si può arricchire con una farcitura di crema pasticciera.*

*Perfetta per la prima colazione .*

Puoi servire.

A torta fredda decorare con dello zucchero a velo e servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it