

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta margherita

Strawberry · Thursday, January 7th, 2010

Ingredienti:

- 150 gr farina
- 100 gr fecola di patate
- 40 gr burro
- 150 gr zucchero
- 4 uova
- una bustina lievito
- zucchero a velo

Preparazione:

Sbattete con una frusta o uno sbattitore elettrico i tuorli di uova con lo zucchero, aggiungere il burro ,mescolate bene, fino ad ottenere un composto omogeneo, unite la farina, la fecola, il lievito e impastare. Montate gli albumi a neve, uniteli all'impasto, amalgamate e disponetelo in una teglia imburrata e spolverata con la farina. Cuocete la torta in forno a 180° per 45 minuti e servirla con lo zucchero a velo:

This entry was posted on Thursday, January 7th, 2010 at 4:03 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.