



TORTA MARGHERITA

Ingredienti

250 gr di uova intere
200 gr di tuorli
200 gr di zucchero
25 gr di miele d'acacia
1 cucchiaino di scorza di limone
1 bacca di vaniglia
1 gr di sale
180 gr di farina debole
125 gr di fecola di patate
125 gr di burro fuso a 45°

Procedimento

Mescolare in un tegame le uova, i tuorli, lo zucchero e il miele e riscaldare il composto non oltre i 50°.

Versare il composto in planetaria con gli aromi e cominciamo a montare, a velocità media, quando la massa comincerà a prendere corpo unire i tuorli, a filo, continuando a montare fino a ottenere una massa stabile e voluminosa. Inserire la farina e la fecola setacciate delicatamente e a mano.

Prelevare 110 del composto e mescolarlo al burro fuso, quindi, aggiungere, delicatamente al resto della massa montata.

Ungere e infarinare una tortiera da 24-25 cm e versare la massa montata. Cuocere in forno a 170° per 40 minuti circa.