



ANGEL CAKE

Ingredienti

350 gr di albumi
340 gr di zucchero
150 gr di farina 0
5 gr di cremor tartaro
½ cucchiaino di scorza di limone grattugiata
Sale

Procedimento

Montiamo a velocità, dapprima bassa, gli albumi con metà dello zucchero, la scorza del limone, aumentiamo la velocità man mano che il composto aumenta di volume e acquista consistenza, quando sarà ben gonfio aggiungiamo, con la frusta a mano, la farina con il cremor tartaro setacciati e il restante zucchero.

Quando il composto sarà pronto versiamolo in uno stampo di silicone oppure uno stampo di metallo imburrito e foderato con carta da forno, con l'aiuto di una spatola pratichiamo dei tagli nell'impasto in modo da rompere le eventuali bolle d'aria ed infornare a 170° e cuociamo per circa 30 minuti.

Sformiamo su una gratella e lasciamo asciugare bene il dolce prima di adagiarlo sul vassoio e di spolverizzarlo con abbondante zucchero a velo.