

Torta paradiso



Preparazione: 25 min

Cottura: 40 min

Porzioni: 4

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

- | | | |
|--------------------|-------|--|
| uova intere | 100 g | • Il primo passaggio è di prendere tutti gli ingredienti e di pesarli |
| farina 00 00 | 100 g | • Dopo aver pesato tutti gli ingredienti, iniziamo a sbattere le due uova in una ciotola energicamente |
| fecola di patate | 100 g | • Dopo ci aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo bene e ci aggiungiamo il sale |
| zucchero | 100 g | • Subito dopo ci versiamo il burro ammorbidito e lo lavoriamo finché si è amalgamato bene |
| burro | 100 g | • Subito dopo ci aggiungiamo la farina 00 già setacciata e l'aggiungiamo poco per volta |
| polvere lievitante | 15 g | • Poi uniamo la fecola sempre poco alla volta |
| sale fino | 0,5 g | • E per ultimo aggiungiamo la polvere lievitante |
- Poi imburriamo e infariniamo la tortiera
 - Abbiamo Precedentemente riscaldato il forno a 180° raggiunta la temperatura abbiamo infornato la torta per 40 minuti.
 - Quando sarà pronta la tiriamo fuori dal forno