

La torta vecchio stile della nonna Zhang Rui Ying



Preparazione: 15 min

Cottura: 1h

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

olio	100 g
farina (a basso contenuto di glutine)	120 g
latte	80 g
zucchero	46 g
uova	8

Procedimento

- Scaldare l'olio vegetale nel forno a microonde per due minuti.
- Versare la farina a basso contenuto di glutine e mescolare bene.
- Aggiungere il latte, lo zucchero e lasciare raffreddare.
- Aggiungere i tuorli d'uovo. Mescolare bene con movimenti che disegnano una Z
- Montare gli albumi a neve soffice. (Versare lo zucchero in due riprese).
- Aggiungere un terzo degli albumi alla pastella e mescolare bene.
- Versare la pastella negli albumi rimanenti e mescolare bene con un movimento rotatorio.
- Versare la pastella in una tortiera da 25 cm, battere delicatamente alcune volte e mettere in forno a 130°C a bagnomaria per 60 minuti.
- Dopo aver lasciato raffreddare nel forno per 5 minuti, la torta è pronta.