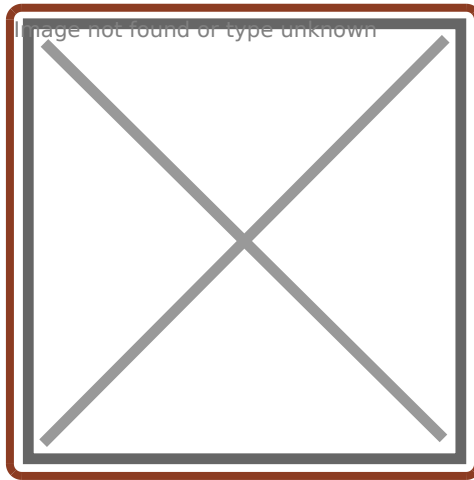


Torta Margherita della nonna



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

fecola di patate	250 g
zucchero	250 g
farina	150 g
uova	6
lievito vanigliato	1 bustina
sale	1 pizzico
succo di limone	

Procedimento

• In una terrina sbattiamo i tuorli d'uovo con lo zucchero e sempre mescolando aggiungiamo la farina, la fecola, il succo di limone, gli albumi sbattuti a neve, un pizzico di sale e da ultimo incorporiamo il lievito vanigliato e amalgamiamo bene il tutto. Mettere il composto nella teglia imburata e spolverata di farina e passare subito in forno caldo. Lasciamo la torta a cuocere per 1 ora