

Montagna innevata

Un richiamo alla semplicità. Questa è la torta “Montagna Innevata”, chiamata così per sua ispirazione d’immagine. Di torte semplici ce ne sono molte, ma questa è senza ombra di dubbio una delle regine delle torte. Definirla “paradiso” non bastava. Questa torta si conserva molto bene per giorni ed è ottima a colazione con una buona tazza di latte macchiato o del semplice tè.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di zucchero semolato fine
- 100 grammi di burro fuso
- 4 uova intere
- una bustina di vanillina o due cucchiaini di estratto di vaniglia
- scorza grattugiata di mezzo limone
- una bustina di lievito per dolci
- mezzo bicchiere di latte intero

Procedimento:

Versate in una ciotola abbastanza capiente lo zucchero con il burro fuso e sbattete bene il tutto aiutandovi con le fruste elettriche fino a quando risulterà un composto spumoso. Aggiungete adesso le uova e la scorza del limone e continuate con lo sbattitore elettrico.

Aggiungete al composto la farina setacciata, la vanillina, la fecola e il lievito (sempre setacciato mi raccomando). Inizialmente amalgamate gli ingredienti con una frusta a mano per poi continuare con quelle elettriche.

Preparate una teglia per torte del diametro di 21 cm e rivestite il fondo con della carta da forno, inburratela ed

infarinatela. Versateci il composto e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 40/45 minuti.

Controllatene la cottura. Dovrà risultare asciutta dentro e bella bruna esternamente.

Una volta raffreddata cospargetela con dello zucchero al velo vanigliato e servite.

...

Charles