Le ricette di Giuly - Torta Sabbiosa

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è veloce e ottima come dolce di accompagnamento.

INGREDIENTI:

– 100 g di fecola di patate

– 100 g di farina

– 200 g di zucchero

– 200 g di burro

– 2 uova

– 1 limone

– 1 bustina e 1/2 di polvere lievitante per dolci

– sale q.b

PROCEDIMENTO:

Setacciare insieme la farina, la fecola, il lievito e un pizzico di sale. Lavorare a spuma il burro con lo zucchero, quindi incorporare i tuorli e aggiungere, a poco a poco e continuando a mescolare con la frusta dal basso verso l’alto, il composto di farine e la scorza di limone grattugiata.

Montare a neve soda gli albumi e unirli delicatamente al composto senza farlo smontare. Versare il tutto in una tortiera imburrata ed infarinata ed infornare per circa mezz’ora a 180°C.

Lasciare raffreddare e servire.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 06/07/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-17/06/07/2024/