

Le Ricette di Giuly - Torta al Mascarpone

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è molto leggera senza burro e olio.

INGREDIENTI:

- 3 uova
- 150 g di zucchero di canna
- 250 g di mascarpone
- 250 g di farina
- 1/2 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di rum (facoltativo)
- fragole q.b

PROCEDIMENTO:

In una ciotola capiente montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Unire il mascarpone, il rum, la vanillina e montare ancora per qualche minuto.

Aggiungere la farina mescolata con il lievito poco alla volta e lavorare ancora per qualche minuto finché l'impasto non risulterà denso. A parte montare a neve gli albumi e aggiungerli gradualmente all'impasto con delicatezza utilizzando una spatola facendo movimenti dal basso verso l'alto fino ad amalgamare bene il tutto.

Lavare, asciugare e tagliate a pezzetti le fragole. Versare l'impasto in una teglia già imburrata ed infarinata oppure rivestita con carta forno, livellare, aggiungere le fragole a piacere sulla superficie ed infornare in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti.

Lasciare raffreddare e servire.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 29/08/2026

Salvato in PDF in data: 21/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-torta-al-mascarpone/29/08/2026/>