



Torta paradiso

Quantità: per 6 persone

Difficoltà: medio

Tempo: 1h e 30 minuti

Ingredienti

200 g di burro.

70 g di fecola di patate.

un uovo e due tuorli.

150 g di zucchero a velo.

La scorza di un limone.

Procedimento:

Tagliare il burro a pezzetti in una terrina e lavorarlo fino a quando sarà montato come una crema.

Unire poco alla volta 120 g di zucchero a velo, sbattere in una ciotola l'uovo intero ed i due tuorli, unirli al burro e sbatterli con energia.

Aggiungere la scorza grattugiata del limone, la farina setacciata con la fecola ed amalgamare tutti gli ingredienti.

Versare il composto in una tortiera imburrata e cuocere in forno preriscaldato per circa un'ora a temperatura media.

Quando la torta si sarà raffreddata, cospargerla di zucchero a velo.

Torta paradiso

120 gr. di farina 125 gr. di FECOLA DI PATATE COLOMBO 250 gr, di burro 250 gr. di zucchero 4 uova - 4 tuorli la buccia grattugiata di 1 limone 1 bustina di LIEVITO COLOMBO

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi lavorarlo fino a renderlo soffice e spumoso, aggiungere lo zucchero e la buccia di limone. In un altro recipiente lavorare le uova e i tuorli fino a ottenere un composto spumoso. Unirlo poco alla volta al composto di burro e zucchero. Aggiungere infine la farina con la fecola e il LIEVITO COLOMBO mescolando delicatamente. Mettere in forno a 180 gradi per 50 minuti circa. Decorare con ZUCCHERO VANIGLIATO COLOMBO.

TORTA PARADISO

INGREDIENTI

per 6 persone

- 150 gr.farina
- 300 gr.burro
- 150 gr. fecola di patate
- 300 gr. zucchero
- 8 tuorli d'uovo
- 3 albumi
- zucchero a velo
- scorza di limone grattugiata
- tortiera di 30 cm di diam. e ca 10 cm di altezza

Accendere il forno e regolarlo a 170 °C.

Lasciare ammorbidire il burro e lavorarlo in una ciotola con un cucchiaino di legno finché diventi soffice e cremoso. Aggiungere la scorza grattugiata ed i tuorli d'uovo, uno per volta. fate attenzione che il primo venga bene amalgamato prima di aggiungere il secondo ecc.

Aggiungere lo zucchero e la fecola a pioggia, ed infine, la farina mescolando continuamente. Dopo averli amalgamati bene incorporate gli albumi montati a neve.

Ungere una tortiera e depositarvi il composto. Far cuocere in forno già caldo per 40 min.

Una volta raffreddata, cospargere di zucchero a velo prima di servire.

Torta Paradiso Speciale

Ingredienti per 6 porzioni

100 gr. di mandorle sgusciate

230 gr. di zucchero

4 uova

160 gr. di burro

1 bustina di lievito

80 gr. di farina

80 gr. di fecola

1 fialetta di aroma di mandorle

Preparazione

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungere le uova leggermente battute, le mandorle tritate fini, la farina, la fecola e la fialetta di aroma.

Mettere in forno a 175° per 20 minuti.

Spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA PARADISO

Ingredienti accessori:

200 g di burro, 70 g di fecola di patate, un uovo e due tuorli, 150 g di zucchero a velo, la scorza di un limone

Quantità / Persone:

6

Difficoltà:

Medio

Tipologia:

Dessert

Tempo:

1h e 30 min

Procedimento:

Tagliare il burro a pezzetti in una terrina e lavorarlo fino a quando sarà montato come una crema. Unire poco alla volta 120 g di zucchero a velo, sbattere in una ciotola l'uovo intero ed i due tuorli, unirli al burro e sbatterli con energia.

Aggiungere la scorza grattugiata del limone, la farina setacciata con la fecola ed amalgamare tutti gli ingredienti. Versare il composto in una tortiera imburrata e cuocere in forno pre-riscaldato per circa un'ora a temperatura media.

Quando la torta si sarà raffreddata, cospargerla di zucchero a velo.