

Torta di albumi

Questa torta semplice è fatta di ingredienti poveri inganna all'apparenza e sbalordisce all'assaggio. Non a caso viene chiamata anche "Angel cake" perché ha una consistenza morbida, e' umida al punto giusto e l'aroma della vaniglia che sprigiona morso dopo morso, sembra trasportarci in un mondo incantato o meglio ancora celestiale.

INGREDIENTI:

- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 200 g di farina 00
- 100 g di fecola di patate
- 3 albumi
- 1 bustina di vanillina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 100 ml di latte
- zucchero a velo vanigliato per guarnire.

PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare a crema il burro ammorbidito con lo zucchero. Unire il latte e mescolare ancora. Incorporare a poco a poco la farina, il lievito, la fecola e la vanillina setacciati, per evitare la formazione di grumi. A parte montare a neve ben ferma gli albumi e incorporare anche questi al restante composto, mescolando dal basso verso l'alto per dare aria all'impasto. Infornare a 170 gradi per circa 30 minuti. Verificare la cottura facendo la prova dello stecchino. Lasciare raffreddare e guarnire con zucchero a velo vanigliato.