



Microonde: Torta margherita - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - microonde - fecola di patate

Ingredienti:

uova, 3
limone, 1/2
farina, 100 gr.
zucchero, 60 gr.
burro, 50 gr.
fecola, 50 gr.
lievito, 2 cucchiaini

Preparazione:

Ammorbidite il burro passandolo nel microonde per 1 min. circa.

Sposatelo in una ciotola.

Lavoratelo con lo zucchero.

Unite i tuorli.

Lavorate e neve gli albumi.

Addensateli al composto di uova, burro e zucchero.

Incorporate la buccia di limone grattugiata, priva della parte bianca.

Versate poco alla volta la farina.

Rimestate bene.

Aggiungeteci la fecola e il lievito.

Vuotate il composto liscio e uniforme in uno stampo per ciambella imburrito e infarinato.

Livellate il composto.

Cucinate alla massima potenza per 8 min. circa.

Fate riposare 2 min.

Sformatela e fate freddare del tutto.

Velate con zucchero a velo.

eCucinando.it