



Torta Magica



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Torta Magica

Dolce buonissimo

Preparazione	30 min
Cottura	1 h
Tempo totale	1 h 30 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: ciambella, torta

Difficoltà: media

Porzioni: 6 persone

Calorie: 250kcal

Ingredienti

- 120 g farina 00
- 150 g zucchero

- 4 uova a temperatura ambiente
- 120 g burro
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia
- 500 ml latte tiepido
- 1 pizzico sale
- q.b. zucchero a velo (per decorare)

Istruzioni

1. Per prima cosa foderare una tortiera quadrata del diametro di 20 x20 di diametro con carta forno facendola fuoriuscire di almeno 2/3 cm. Sciogliere il burro in un tegamino e lasciare raffreddare completamente; in un recipiente mettere i tuorli con lo zucchero e montare con le fruste elettriche per almeno 5 minuti (fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso).
2. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia, il pizzico di sale e e poco per volta la farina setacciata sempre continuando a montare con le fruste. Scaldare appena il latte versarne poco per volta all'impasto mescolando e amalgamando bene.
3. Trasferire l'impasto in un'altra ciotola filtrando con un colino per togliere eventuali grumi. Aggiungere infine gli albumi montati a neve, unendoli poco per volta e mescolando dal basso verso l'alto con delicatezza per non smontare il composto.
4. Versare nella tortiera e cuocere a 160 gradi per 60 minuti in forno statico (coprendo eventualmente con carta alluminio se dovesse diventare troppo scura).
5. Togliere dal forno e lasciare raffreddare a temperatura ambiente, mettere in frigo per almeno 2/3 ore.
6. Estrarre dalla tortiera aiutandosi con la carta forno ,dividere in cubetti e cospargere con lo zucchero a velo.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 250kcal

Paola Paola

Ph Immagine in evidenza: www.ricette.pourfemme.it

[Read More](#)
