








LA TORTA PARADISO DI NINA E OLGA

INGREDIENTI:

-  250 gr di burro
-  250 gr di farina di tipo '00
-  8 gr di lievito per dolci
-  60 gr di zucchero
-  3 uova
-  un pizzico di sale
-  250 gr di zucchero a velo



PROCEDIMENTO:

Prendi due piatti e separa i tuorli dagli albumi. Aggiungi metà zucchero agli albumi e montali a neve con l'aiuto di una frusta. Unisci il burro fuso a bagnomaria al restante zucchero. Mescola con una frusta. Aggiungi i tuorli, uno alla volta, e continua a mescolare. Aggiungi la farina a più riprese e continua a mescolare a poco a poco. Aggiungi anche lo zucchero a velo a più riprese e continua a mescolare. Aggiungi lo lievito per dolci ed un pizzico di sale. Unisci gli albumi e incorporali mescolando dal basso verso l'alto. Fodera il fondo della teglia con la carta da forno.

Versa l'impasto nella teglia e inforna a 170° per 40 min. circa.

Utilizza il memory di N&O per ritagliare i vari personaggi.

Disponi le figurine sulla torta.

Spolvera con zucchero a velo.

Rimuovi delicatamente i personaggi dalla torta.

Buon appetito!

