

Torta di albumi di Marta Ferrari



ingredienti

7 albumi
250 g di zucchero
100 g di burro
75 g di farina
50 g di fecola di patate
una bustina di vanillina (o aroma)
un pizzico di sale

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

20-40 min

TEMPO TOTALE

30-50 min

torta diam. 18-20 cm

procedimento

Far fondere il burro con il forno a microonde o a bagnomaria e lasciare intiepidire. In una terrina, o nella ciotola della planetaria, montare a neve ben ferma gli albumi. Unire gradualmente agli albumi la fecola e la farina setacciate, lo zucchero, la vanillina e, in ultimo, il burro liquefatto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Trasferire il composto in una tortiera imburrata e infarinata, oppure nella teglia da muffin, e cuocere in forno preriscaldato a 180°C, abbassando subito la temperatura a 160°C, per 20 minuti nel caso dei muffin e per 40 minuti nel caso della torta. A cottura ultimata, lasciare intiepidire e poi sfornare su una griglia affinché perda l'umidità in eccesso.