

TORTA ALTA

Difficoltà: facilissima

Tempi di preparazione: 5 minuti più 40 minuti circa di cottura

Questa è una torta molto semplice, vedendola potreste pensare che sia una torta anonima ma assaggiandola vi farete conquistare dalla sua friabilità e delicatezza, provare per credere.

Ingredienti

- 500 g di zucchero
- 2 cucchiai di farina
- 500 g di fecola di patate
- 6 uova
- 200 g di olio di oliva
- scorza di un limone grattugiata
- 1 più mezza bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. Imburrare ed infarinare una teglia. Non è necessario montare niente, basta setacciare le farine ed unire tutti gli ingredienti, lasciando per ultimo il lievito. La dose è sufficiente per una bella torta alta (da qui il nome della torta) ma se vi sembra troppo grande non dovete fare altro che dimezzare tutti gli ingredienti. Versare il composto nella teglia ed infornare per circa 40 minuti.