

TORTA CON L'ACQUA GASSATA

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 20 minuti più 25/30 minuti di cottura

Questa è una torta ottima per fare le torte decorate con la pasta di zucchero, infatti in forno cresce omogeneamente ed il risultato è un bel dolce compatto che mantiene la forma ed in grado di sostenere anche le decorazioni di zucchero senza cedere. Tra gli ingredienti troverete l'acqua gassata, scegliete la più gassata ed il risultato sarà ottimo.

Ingredienti

- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 230 g di farina
- 100 g di olio di arachidi
- 100 ml di acqua gassata
- vaniglia
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. Montare i tuorli con metà dose di zucchero e la vaniglia, a parte montare gli albumi con il restante zucchero. Ai tuorli montati unire l'acqua gassata, unire la farina ed il lievito setacciati un po' alla volta cercando di non smontare il composto, unire l'olio di semi ed in fine gli albumi montati. Infornare per 25/30 minuti.