



TORTA MADEIRA

Difficolt: Facile



La madeira cake Ã un dolce tipico inglese; Ã molto utilizzata come base per le torte a piÃ¹ piani ricoperte con la pasta di zucchero, poichÃ© risulta molto compatta (infatti richiede poca bagna) e tiene bene la forma anche sotto il peso delle decorazioni.

In Inghilterra viene molto spesso servita al naturale, accompagnata dal te delle cinque; il suo aroma al limone, infatti, la rende ottima anche per questo.

Dosi: dosi per una tortiera di 24cm. di diametro

- farina 300gr.
- latte 2 cucchiai
- margarina 250gr.
- uova 4
- zucchero 250gr.
- lievito 10gr.
- limone la scorza grattugiata di uno

Iniziamo con il mescolare le uova intere con il latte

Uniamo la farina il lievito e la scorza del limone



In una ciotola montiamo il burro con lo zucchero



Aggiungiamo piano piano le uova con il latte alternandole con il composto della farina



Imburriamo e infariniamo una teglia (nel mio caso avevo bisogno di una ciambella) e versiamoci il composto

In forno a 160° per 50/60 minuti ... sempre prova stecchino!!!



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi