

TORTA MADEIRA

Difficolt: Facile



La madeira cake \tilde{A} " un dolce tipico inglese; \tilde{A} " molto utilizzata come base per le torte a pi \tilde{A} ¹ piani ricoperte con la pasta di zucchero, poich \tilde{A} © 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 160Â 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