

Torta VANIGLIA

Ricetta di Ilva

Ingredienti

Per l'impasto

200 gr. burro
250 gr. zucchero
3 tuorli d'uovo
2 uova intere
100 gr. farina 00
100 gr. fecola
1 bustina di vanillina
4 cucchiaini di zucchero vanigliato

Tortiera

Diametro inferiore cm 21,5 oppure, se si usa quella con il "buco" diametro superiore cm. 24, imburrata ed infarinata.

Procedimento

Porre il burro a temperatura ambiente fino a che non sia morbido. Porre il burro e lo zucchero in una terrina e lavorarli a lungo con un cucchiaino di legno o con le fruste elettriche. Accendere il forno a 150°. Unire al composto, uno alla volta, i tuorli e quindi le uova intere, continuando a lavorare molto il tutto. Da ultimo, unire la farina, la fecola e la bustina di vanillina, facendole cadere a pioggia da un colino. Quando il composto risulterà soffice ed omogeneo, porlo nella tortiera e quindi metterlo in forno. Cuocere per circa un'ora. Una volta raffreddata, sformare la torta e ricoprirla di zucchero vanigliato.

Commenti

Ho eseguito diverse ricette di torta alla vaniglia, ma nessuna mi aveva mai veramente soddisfatto finché non ho provato questa ricetta di Ilva, che mi ha peraltro confidato di averla avuta direttamente da un famoso pasticcere di Ferrara.

