

Torta Margherita cameo

circa 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di cameo 9 torte
35 g zucchero semolato
125 g burro o margarina
uova
50 ml latte
zucchero al velo per cospargere

1 Versa la miscela:

In una terrina versa la miscela, aggiungi lo zucchero semolato, il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte.

2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora il tutto con uno sbattitore elettrico per almeno 3 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

3 Versa l'impasto:

Versa l'impasto in una tortiera a cerchio apribile (diametro 24 cm) con il fondo imburrato ed infarinato.

4 Cuoci la torta:

Cuoci la torta per 45 minuti circa sul ripiano più basso (medio del forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C).

5 Spolverizza lo zucchero al velo:

Cospargi la torta raffreddata con lo zucchero al velo.



cameo

⑥ **Conserva la torta:**

Conserva la torta coperta a temperatura ambiente e consumala entro 48 ore.

