

Torta Margherita

circa 12 porzioni



up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

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

1 Preliminari:

Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 24 cm), 1 terrina, 1 sbattitore elettrico (o 1 cucchiaino di legno). Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione dell'impasto:

In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere lo zucchero semolato, il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte. Lavorare il tutto con uno sbattitore elettrico per almeno 3 minuti, o con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Versare nella tortiera.

3 Cottura:

Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 45 minuti circa (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Cospargere la torta raffreddata con lo zucchero al velo.