



Croce Rossa Italiana  
Comitato di Cingoli

# RICETTA DA CUCINARE

## Torta soffice

### Ingredienti

- 190 gr farina 00
- 180 gr fecola di patate
- 250 gr zucchero
- 150 gr latte
- 150 gr olio di semi
- 3 uova
- 1 bustina di lievito istantaneo per dolci
- Essenza di mandorle
- Granella di nocciole per guarnire (opzionale) q.b.

### Procedimento

1. Prendere una ciotola molto capiente e versarvi gli albumi e con l'aiuto dello sbattitore montarle a neve;
2. Aggiungere gradualmente tutto lo zucchero, quando sarà ben amalgamato, inserire i 3 tuorli, uno alla volta, quindi aggiungere il latte, la farina 00 e la fecola, continuando sempre a impastare con le fruste;
3. Versare infine l'olio e l'essenza di mandorle, quando sarà tutto ben incorporato aggiungere la bustina di lievito;
4. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, fino a doratura, lasciar stiepidire e servire guarnita con la granella di nocciole.

