



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Torta paradiso



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 2000gr di burro
- 150g di zucchero a velo
- 50g di zucchero
- 70g di fecola di patate
- 3g di lievito per dolci
- 100g di farina 00
- 1/2 baccello di vaniglia Bourbon
- 2 tuorli d'uovo
- 1 di uovo intero
- scorza di limone
- scorza d'arancia
- sale

Preparazione Torta paradiso

Passo 1.

Tagliate il burro e mettetelo in una terrina.

Passo 2.

Lavoratelo con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema densa.

Passo 3.

Aggiungete un po' alla volta lo zucchero continuando a mescolare.

Passo 4.

Unite la scorza grattugiata del limone e dell'arancia, la farina, la fecola, la vaniglia ed amalgamate il tutto.

Passo 5.

Versate il composto in una tortiera e fate cuocere in forno a 180° per un'ora circa.

Passo 6.

Dopo che la torta si è raffreddata copritela con lo zucchero a velo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)