

Gâteau margherita (Desserts)



Préparation

Prendre les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter la farine tamisée, le zeste râpé d'un citron, le beurre fondu et la levure. Battre le tout avec un fouet. Ajouter le lait. Battre les blancs d'œufs en neige puis les incorporer au mélange en remuant délicatement du bas vers le haut. Faire cuire dans un moule à charnière tapissé de papier sulfurisé pendant 40 minutes à 180°C. Servir saupoudré de sucre glace.

Conseils

Pour que les blancs d'œufs soient encore plus fermes, ajoutez une pincée de sel lorsque vous les montez en neige! Un autre conseil: lorsque vous faites cuire un gâteau, n'ouvrez jamais le four pendant les vingt premières minutes de cuisson, vous risquez de stoper la levée du gâteau!

Anecdotes

Il semble que le nom de ce gâteau italien « torta margherita », dérive du contraste de couleur entre le jaune du gâteau et le blanc de la surface saupoudrée de sucre glace, qui rappellent les couleurs de la marguerite.

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 40 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 00 italienne 150 grammes

Sucre 150 grammes

Fécule de pomme de terre 100 grammes

Oeufs 4 unités

Zeste de citron (p.m.)

Lait (Un demi-verre de lait)

Levure chimique (15g de levure chimique)

Beurre 70 grammes