

Soffice allegria



Ingredienti:

12 albumi

350 g zucchero

150 g farina 00

1 bustina lievito per i dolci

1 pizzico di sale

coloranti alimentari

1 fiala vaniglia

Montate a neve gli albumi con 1 pizzico di sale.

Aggiungete il lievito per i dolci.



Continuate a usare le fruste per amalgamare il lievito.

Aggiungete lo zucchero tutto insieme.



Continuate con le fruste per almeno 5 minute, così lo zucchero si scioglie.

Togliete le fruste e aggiungete la farina setacciata.



Amalgamate con la paletta dal basso verso l'alto. Dividete il composto in 3 parti che poi colorate con coloranti alimentari liquidi. Disponete a strati alternati nella tortiera, che

livellate con la spatola. Poggiate la tortiera nella pentola e coprite con Magic Cooker.



Sul fondo della pentola ho messo 3 forme di tartine in alluminio che ho usato come distanziatore.

Cuocete sul fornello grande, con lo spargifiamma sotto, 3 minuti a fuoco alto, poi 30 minuti a fuoco medio. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 3 minuti.



Lasciate raffreddare completamente prima di togliere dalla forma.



Buon appetito con Magic Cooker!



Ricetta fatta da Eliza Sestov.