



Angel food - [Visualizza sul sito di line](#)

maizena - albumi - vaniglia

Angel food

Ingredienti:

250g di zucchero

100g di farina + 25g di fecola di maizena setacciate insieme

10 albumi

vaniglia

lo stampo è proprio fatto per questa torta angel food

Procedimento:

preiscaldare il forno a 150°

Montare gli albumi , aggiungere la vaniglia poi ,piano piano, lo zucchero e montare finche non saranno ben fermi , quindi setacciare la farina e aggiungerla in quattro volte al composto, facendo attenzione a non smontare gli albumi.

Riempire il stampo senza umburrarlo e mettere a cuocere 1 ora quando il dolce è cotto fare raffreddare il dolce dentro lo stampo capovolto.

Una volta raffreddato passare il coltello intorno per fare uscire il dolce.



