

Torta zebrata

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

 Preparazione: 30 min	 Cottura: 50-60 min
 Costo: Basso	 Difficoltà: Media

La torta zebrata è un dolce soffice e bicolore realizzato con pochi e semplici ingredienti: grazie al particolare metodo con cui il suo impasto viene versato nella tortiera, quando ne taglierete una fetta, vi accorgete del suo disegno zebrato! Oltre ad essere un dolce ottimo per merenda o colazione, con la torta zebrata otterrete anche un simpaticissimo effetto visivo che diventerà moltissimo i vostri ospiti e bambini!



Ingredienti

» Burro 150 gr	» Lievito chimico in polvere 1 bustina
» Cacao in polvere amaro 30 gr	» Uova medie 6
» Farina 300 gr	» Vanillina 1 bustina
» Fecola di patate 140 gr	» Zucchero 220 gr
» Latte 100-120 ml	

Preparazione



Per preparare la torta zebrata lavorate il burro a temperatura ambiente assieme allo zucchero (1) con uno sbattitore (2), poi aggiungete le uova (sempre a temperatura ambiente), una alla volta. Quando il composto sarà liscio e cremoso, aggiungete la farina, 100 gr di fecola, lievito e vanillina preventivamente setacciati (3)



e mescolate con un mestolo (4), aggiungendo 100-120 ml di latte o quanto basta affinché il composto si stacchi pesantemente

dal mestolo a goccioloni. Dividete il composto in due parti uguali (5), quindi aggiungete in una ciotola il cacao setacciato e nell'altra ciotola 40 gr di fecola di patate (6).



I due composti devono avere uguale consistenza e densità (7): in caso contrario, diluite con uno o due cucchiari di latte quello più denso (in genere si diluisce quello al cacao) affinché arrivi ad avere consistenza uguale all'altro impasto. Prendete una tortiera (meglio se a cerchio apribile) del diametro di cm 24, imburratela ed infarinatela quindi cominciate a versare un paio di cucchiari di composto chiaro al centro della tortiera (8); sopra il composto versato, mettete (sempre al centro) due cucchiari di composto scuro (9)



e così via in modo alternato fino a terminare gli impasti (10-11). Cercate di non muovere mai la tortiera se non per infornarla in forno già caldo a 180° per circa 50-60 minuti. Prima di sfornare la torta zebraata, verificatene la cottura con uno stecchino da spiedo e poi, a cottura avvenuta, estraetela, lasciatela intiepidire e poi sformatela su di una gratella (12) facendola raffreddare completamente. Prima di servire la torta zebraata, spolverizzatela di zucchero a velo.

I materiali utilizzati in questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consigli per gli acquisti



Appartiene alla Linea Silver anche il forno da 18 lt: dotato di resistenze in acciaio inox, manopola di regolazione della temperatura fino a 230°C, timer fino a 60 minuti

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)