



Tortine Paradiso

Ingredienti

250 g	Zucchero a velo
250 g	Burro molto morbido
150 g	Farina "00"
150 g	Fecola
10 g	Lievito per dolci
n° 6	Tuorli d'uovo
n° 2	Uova intere
n° 1	Scorza di limone (grattugiata)
n° 1	Bustina di vaniglia in polvere

Procedimento

1. Tagliare il burro a pezzetti e montarlo benissimo a crema con le fruste, quindi aggiungere pian piano lo zucchero a velo e continuare a montarlo finchè il composto diventerà soffocissimo.
2. Battere le uova intere leggermente con una forchetta e a piccolissime quantità aggiungerle alla crema di burro; fare lo stesso con i tuorli e aggiungere la scorza del limone.

Questo è il passaggio determinante della ricetta:

3. Setacciare la farina con la fecola, la vaniglia ed il lievito, quindi con una spatola o un cucchiaino di legno mescolarlo al composto dal basso verso l'alto per non smontarlo.
4. Imburrare ed infarinare una teglia rettangolare 25X32 (circa), se volete fare le tortine Paradiso, altrimenti, usare uno stampo a scelta.
5. Versate il preparato nella teglia ed infornate in forno preriscaldato a 180°C finchè la torta è pronta (ci vorranno circa 20-30 minuti). Lasciar raffreddare.
6. Una volta raffreddato, per ottenere le tortine Paradiso, tagliare in due la torta (a mo' di panino).
7. Montare circa 400 g di panna e quando è quasi pronta aggiungere un paio di cucchiaini ben colmi di buon miele e continuare a mescolare finchè il miele sarà bene inglobato.
8. Spalmare la torta con uno strato abbondante di panna; ricoprire con l'altra metà e premere con le mani bene aperte per far aderire bene gli strati.
9. Porre in frigo per un paio di ore perchè la panna si deve solidificare, quindi togliere dal frigo.
10. Rifilare i bordi con un coltello affilato e tracciare delle linee di taglio per le tortine, quindi tagliare e spolverizzare con abbondante zucchero a velo.

