

Biscuit per torte (un pandispagna senza problemi)

Ecco una soluzione semplice e veloce!

Questo biscuit da usare come fondo per torte di frutta è decisamente facile e si prepara molto rapidamente; e si può dire sia anche a prova di errori. Fra l'altro non serve una bilancia per misurare gli ingredienti: basta un cucchiaino da tavola!

Ecco la procedura.

Ingredienti:

uova	pz.	3
zucchero	CT.	5
farina 00	CT.	5
lievito per dolci (<i>v.nota</i>)	bustina	½
olio EVO	CT.	5
sale	presa	1

Preparazione:

Imburrare uno stampo per fondi di torte (quelli con l'incavo sul bordo alla base per creare la cornice della torta) e preriscaldare il forno a 170° (statico).

Rompere le uova una a una e aggiungerle intere, una dopo l'altra, alla ciotola dello sbattitore. Completare con lo zucchero e montare a crema con le fruste (ci vuole una decina di minuti). Aggiungere a poca per volta la farina mescolata al lievito per dolci e, volendo, aggiungere un pizzico di sale. **NOTA** Io continuo a mescolare, ma lentamente, con le fruste; si può però a questo punto mescolare con un mestolo dal basso verso l'alto: risulterà un impasto ancora più soffice.

Quando l'impasto sarà ben amalgamato, incorporare, continuando a mescolare dolcemente, l'olio.

Versare in una tortiera per biscuit imburrata e infornare a 170° per ca. 20'.

Verificare in ogni caso con uno steccolino che la base sia ben cotta.

Lasciar raffreddare brevemente la torta nello stampo e poi ribaltarla su una gratella per farla raffreddare completamente.

A questo punto la base è pronta per essere farcita: magari con una bella crema pasticcera, uno strato di fragole e una gelatina vegetale aromatizzata con della confettura di albicocche!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- **Lievito per dolci:** mezza bustina (cc 7.5) corrisponde a 1/2 CT o 2 e ½ ct.
- **Forno statico**, non ventilato; altrimenti il dolce resta umido.
- **Cucchiaino da tavola:** 1 CT = cc 15.
- Per questa quantità ho usato uno stampo per fondi con bordatura alla base da cm 25 Ø.
- Volendo si possono usare due teglie più piccole e senza incavo per i bordi per fare una torta a due strati.