

La torta di Sandra

In uno dei miei attacchi di "ordine" (ovvero esplosione maniacale di vedere tutto perfettamente sistemato!) ho ritrovato un vecchio quaderno scolastico, con la raffigurazione di un coniglio alquanto strano, adibito a suo tempo a ricettario "amiche di cucina" nutrito, appunto, di pietanze suggerite da diverse amiche: sposate, single, casalinghe, in carriera...il che come potete immaginare rende questo raccoglitore culinario decisamente variegato. Ad ogni modo, tra le pagine rilegate sono sbucati una serie di fogli, post it, perfino tovaglioli su cui sono state annotate le preparazioni delle mie compagne di gnam gnam.

Ricette super veloci, ricette elaborate, ricette riciclate e adattate, ricette rubate, alcune improponibili altre incomprensibili; tra le tante dei foglietti volanti ne ho scelta una da condividere con voi (e riportata come sempre fedelmente) non tanto per la ricetta in sé ma per la persona che l'ha scritta, la mia amica Sandra la cui ospitalità è sempre stata, e dico sempre, immediata. Da Sandra in me che non si dicesse si organizzava un pasto, in qualsiasi momento e occasione, non importava in quanti si fosse, Sandra organizzava da mangiare come la maghetta dei fornelli. Il fatto è che a lei piaceva ospitare, il convivio era la sua gioia unito al piacere di cucinare. Dopo tanto tempo questa estate ho passato delle ore con Sandra e la sua famiglia ed è stato come se il tempo si fosse fermato perché in un batter di cucchiaini la cena è stata servita!





Ingredienti:

1 busta di "Pane degli Angeli"
3 uova
400 gr. zucchero
500 gr. farina
1 buccia di 1 limone grattugiata
250 gr. di margarina

Lavori le uova con lo zucchero.
Aggiungi un pò x volta la farina, se vedi che l'impasto risulta duro
aggiungi un pò di latte.

Grattugia la buccia del limone, prendi la busta di "Pane Angeli" la
versi in un bicchiere di latte. Lo versi nell'impasto, lo lavori ancora un
pò. Ho dimenticato una cosa nel momento in cui cominci la torta
prendi il ruoto (che poi ungerai x la torta) e metti la margarina.
Inforna e falla sciogliere quando è liquida la versi nell'impasto della
torta. Dopo infarinare il ruoto e versi l'impasto. Inforna il tutto a 180° x
45 minuti.

Poi ...

Buon appetito!!!

Sandra

www.linacirillo.it