

OLIO CUORE

Hot Milk Sponge Cake leggera – La tradizione della torta di Natale



È arrivato l'inverno con i suoi rituali, i week end lenti a guardare fuori dalla finestra la neve cadere. Via libera quindi alle calze in cachemire a filo grosso, quelle che ti scaldano dal primo istante. Via libera alle coccole nel lettone, dove si strappano tutte le regole e si rimane fino a tardi stropicciandosi e coccolandosi. Via libera ai maglioni larghi, alle coulisse slacciate, ai capelli senza forma. E via libera alle torte in forno che a casa nostra i dolci sono una cosa seria. Eccovi la ricetta della torta di Natale che la mia famiglia si tramanda da anni.

Ingredienti

- 120 ml di latte intero
- 60 g di **Olio Cuore**
- 145 g di farina 00
- 6 g di lievito per dolci
- 3 uova
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 150 gr di zucchero

- **Tempo: 5"**
- **Persone: 6**

Preparazione

- In un pentolino fate scaldare il latte ma non portatelo a bollore. Unite $\frac{1}{2}$ stecca di vaniglia tagliata per il senso della lunghezza.
- Nel frattempo setacciate la farina con il lievito per 2 volte in modo da renderla finissima.



- Mettete in una planetaria le uova e lo zucchero e un pizzico di sale e montate a velocità media per circa 10 minuti. Aggiungete l'**Olio Cuore** a filo. Quando avrete ottenuto un composto spumoso e molto chiaro, aggiungete la farina, setacciata con il lievito mescolando delicatamente con una spatola dopo ogni aggiunta.
- A questo punto scaldate nuovamente il latte, eliminate la vaniglia e, prima che arrivi a ebollizione, unitelo all'impasto in una o due volte.
- Versate l'impasto nella teglia e fate cuocere in forno a 170°C per 25-30 minuti.



- Sformate la torta e lasciatela raffreddare.
- Io amo coprirla con un frosting al mascarpone, creato con 150 g di mascarpone a temperatura ambiente, 150 ml di panna da montare fredda, 30 g di zucchero a velo montati tutti insieme e messi a riposare in frigorifero per un'ora.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais