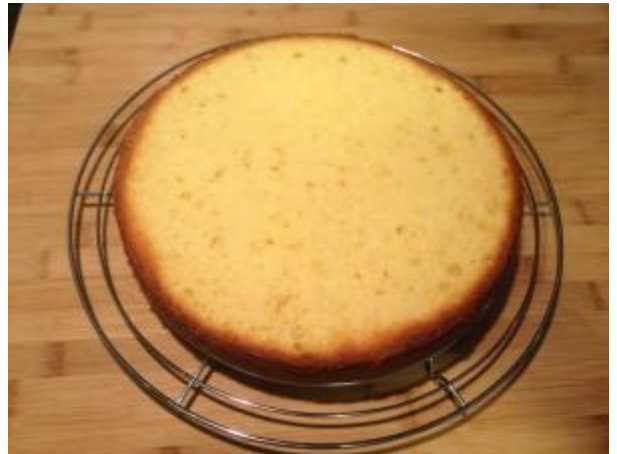


Torta Victoria Sponge

La Victoria Sponge cake è una torta molto compatta ma morbidissima (e burrosissima!) che non necessita di bagna, ed è un'ottima base per torte farcite, anche a più strati.



Ingredienti:

- 225gr farina
- 225 gr burro
- 225 gr zucchero
- 4 uova intere
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini lievito x dolci (circa 2/3 di una bustina)

Preriscaldare il forno (statico) a 180°, imburrare 2 teglie di diametro 21cm e infarinarle.

Sbattere bene lo zucchero con il burro a temperatura ambiente finchè non si ottiene una crema spumosa.

Aggiungere le uova una ad una, poi l'estratto di vaniglia e la farina. Impastare bene e per ultimo unire il lievito per dolci. Vi risulterà un impasto molto denso.

Dividere l'impasto sulle 2 teglie livellando bene; formate al centro una piccola conca in modo che, in cottura, non si crei la montagna al centro ma la torta rimanga abbastanza piatta.



Cuocere in forno statico per circa 30 minuti.

Lasciare raffreddare bene. Farcire e glassare come si preferisce.

In alternativa, usare una sola teglia da 26cm, aumentando la cottura a circa 35. Dopo 30 minuti controllare con uno stecchino in più punti affinché l'impasto sia ben asciutto e, nel caso, togliere subito dal forno.