
BASE DI BISCOTTO PER DOLCI O TORTE

Ingredienti:

- 4 tuorli,
- 125g. di zucchero,
- un cucchiaino colmo di scorza di arancia,
- 4 albumi,
- 100g. di farina,
- 60g. di burro.

Preparare il biscotto che serve per la base. Sbattete 4 tuorli con 125g. di zucchero, unite la scorza dell'arancia, 4 albumi montati a neve fermissima alternandoli alla farina e infine, goccia a goccia, aggiungete 50g. di burro fuso. Versate la pasta in uno stampo di 28 cm, unto con il burro rimasto e mettete in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Togliete il dolce dal forno e lasciatelo raffreddare e poi distribuitevi sopra a piacere delle farcie o creme varie, si abbina bene anche con del gelato.

E ottimo servito fresco di frigorifero.