



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Torta bianca alsaziana

Una ricetta ideale per utilizzare gli albumi avanzati dopo la preparazione di salse o dei biscotti di Natale.



#### Ingredienti

Per uno stampo da cake:

- 6 albumi
- 1 presa di sale
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 150 g di farina

#### Consiglio:

congelare di volta in volta gli albumi avanzati fino a che ne avrete a sufficienza per preparare la torta.

#### Preparazione

Montare gli albumi con il sale.

Aggiungere la metà dello zucchero mentre si stanno sbattendo gli albumi e incorporare il resto dello zucchero mescolando con la spatola.

Incorporare il burro fuso (e raffreddato) e la farina.

Versare l'impasto nello stampo per cake unto con un po' di burro e infarinato (o che avete ricoperto di carta da forno).

Forno preriscaldato a 160-180°C per circa 40 minuti.

Lasciar raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servirla con una macedonia di frutta.