

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Torta al limone

Ingredienti:

3 uova
250 di farina
250 di zucchero
150 di burro
1 limone
1 dose per dolci



Procedimento:

Montare il burro ammorbidito assieme allo zucchero, aggiungere la scorza del limone grattugiata e il succo, aggiungere le uova, mescolare incorporando la farina. Il lievito per dolci va precedentemente sciolto in poco latte e mescolato energeticamente fino a ottenere una schiuma, inglobare in modo omogeneo all'impasto. Versare il tutto in una tortiera precedentemente imburrata e in farinata. Cuocere in forno preriscaldato a 160 circa per 25 / 30 minuti. Per sapere se è cotta utilizzare uno stecchino, infilarlo nella torta a cottura quasi ultimata se risulta asciutta la torta è cotta. Toglietela dal forno e prima che si raffreddi toglietela dalla tortiera. Quando è fredda spolverarla con zucchero a velo.