

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Kinder Paradiso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA BASE

3 uova
250 g di zucchero
1 bicchiere di olio di semi
1 bicchiere di latte
300 g di farina
1 bustina di lievito pane degli angeli
1/2 bicchiere di limoncello
scorza di limone grattugiata.

PER IL RIPIENO

1 conf. di panna
scorza di limone grattugiata.

PREPARAZIONE

1 Per la base: sbatti velocemente le uova e aggiungi lo zucchero. Quando avrai ottenuto un composto chiaro, aggiungi il latte, mescola, incorpora l'olio. Dopo aver mescolato bene,

aggiungi poco alla volta la farina setacciata, fa' attenzione a non creare grumi. Incorpora il limone grattugiato (lasciane un paio di cucchiaini) e il limoncello, mescola bene e aggiungi, infine, il lievito. Il composto risulterà molto fluido. Imburra una teglia non troppo grande (quelle da fornetto sono perfette) e versaci il composto.

2 Metti la teglia nel forno freddo e cuoci a 180° per circa mezz'ora. Ricorda che ogni forno ha caratteristiche diverse, quindi il tempo di cottura può variare sensibilmente: usa uno stecchino per verificare lo stato di cottura. Quando è pronta, lasciala freddare bene e poi, delicatamente, togliila dalla teglia. Per il ripieno: versa la panna in una ciotola capiente, aggiungi la restante buccia di limone grattugiata e frulla il tutto fino a ottenere un composto molto solido. Taglia di traverso la torta, aggiungi la panna al limone e metti in frigo. Prima di servire, cospargi la superficie di zucchero a velo.