

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Quadrotti dolci al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quadrotti dolci al limone: semplicissimi, gustosi e sofficissimi. La nostra cookina twist ci mostra come li ha realizzati, non ci resta che provarli...dalla foto sembra ne valga proprio la pena!

INGREDIENTI

3 uova
120 g di zucchero
100 g di olio di semi
100 g di farina
50 g di fecola di patate
2 limoni
1 bustina di lievito
crema di limoncello
zucchero a velo
burro.

PREPARAZIONE

- 1 Montare le uova con lo zucchero e poi aggiungere l'olio, il succo e la buccia grattugiata di un limone, la farina e la fecola setacciate insieme al lievito. Si otterrà un composto liquido.



- 2 Versare in una teglia rettangolare ricoperta con carta forno e cuocere a 180°C per circa 30 minuti.



- 3 Una volta sfornato, dopo averlo fatto raffreddare completamente, tagliare il dolce a quadrotti e con una siringa, inzuppare ogni dolcetto con un po' di crema di limoncello.



- 4 A questo punto preparare una glassa con zucchero a velo, un po' d'acqua e un po' di burro e ricoprire la parte superiore dei dolcetti.

Grattugiare, infine, la buccia del secondo limone e metterne un po' su ogni pasticcino.