

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La torta al limone di agosto⁵⁹

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 55 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 4
FARINA 200 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
ZUCCHERO 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
200 ml
LIMONE succo e scorza - 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PER LA CREMA

UOVA 2
TUORLO D'UOVO 6
BURRO 1 cucchiaio da tè
ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola
LIMONE succo e scorza - 2

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, l'olio, la buccia grattugiata ed il succo del limone.



- 2 In un'altra ciotola mescolare farina, fecola e lievito e mescolare bene.



- 3 Unitela al composto di uova e mescolare.



4 Imbuttare ed infarinare una tortiera da 26 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 40 minuti.



5 Per la crema: mescolare le uova, i tuorli, il burro, lo zucchero, il succo e la buccia dei limoni e fate addensare su fiamma bassa.



6 Tagliate in due la torta ormai fredda.



7 Farcite con la crema.



8 Spolverizzate con lo zucchero a velo.

