

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## La torta al limone di agosto<sup>59</sup>

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.

