

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La torta al limone di ciccipallina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Torta al limone: ce ne sono tante in giro, ma questo ciambellone vi sorprenderà per la morbidezza ed il profumo. Preparatelo per la colazione o la merenda e vedrete che diventerà un vostro cavallo di battaglia!

INGREDIENTI

FARINA 300 gr
ZUCCHERO 250 gr
UOVA 4
MARGARINA 150 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico
LATTE INTERO 1 bicchiere
SCORZA DI LIMONE 3

PREPARAZIONE



- 2 Grattugiare i limoni ponendo sulla grattugia 1 foglio di carta da forno per non sporcare la grattugia e per recuperare tutta la buccia grattugiata.



- 3 Mettere la margarina nel contenitore del mixer e frullare per 1 minuto e 1/2 a velocità bassa, temperatura 50°.



4 Montare gli albumi a neve e mettere da parte.



5 Unire alla margarina fusa e fredda lo zucchero, i tuorli, il sale, la buccia grattugiata dei limoni, frullare 1 minuto e 1/2 a velocità massima; aggiungere poi la farina e il latte a velocità inferiore, il lievito setacciato e poi gli albumi, mescolando dall'alto verso il basso per non farli smontare.



6 Versare in uno stampo per torte o ciambelle, infornare a 175° per 30 minuti, secondo il tipo di forno.

nel frattempo preparare uno sciroppo con 100 g di zucchero e il succo dei 3 limoni.



7 Sfornare la torta e ancora calda bagnarla con lo sciroppo bollente.



8 Lasciare freddare prima di tagliare.