

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *55 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Una semplice torta al limone, realizzabile in pochissimo tempo, di sicura riuscita e ottima sia per la colazione che per una merenda...beh che altro vi aspettate da una torta?Provatela, la torta al limone è a prova di principiante!

INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr
MAIZENA 150 gr
ZUCCHERO 250 gr
UOVA 3
LATTE INTERO 170 ml
OLIO DI SEMI 140 gr
LIMONE solo la scorza - 3
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE

PER LO STAMPO

BURRO
FARINA

PER LO SCIROPPO

LIMONE solo il succo - 3
ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale.



2 Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Aggiungete il latte ed amalgamatelo al composto di uova.



4 Incorporate la farina e la maizena setacciate.



5 Unite, infine, l'olio e, successivamente, gli albumi montati a neve e la scorza grattugiata di tre limoni (meglio se frullata).





6 Incorporate, solo alla fine, la bustina di lievito.



7 Versate il composto ben amalgamato e montato in uno stampo da forno di 24 cm ben imburrato e infarinato.



8 Infornate a 160°C per circa 55 minuti a forno statico.

Nel frattempo spremete i tre i limoni, trasferite il loro succo in un pentolino con 100 g di zucchero e scaldate sino a quando non si sarà sciolto lo zucchero.



9 Quando il dolce si sarà intiepidito, bagnatelo con lo sciroppo al limone appena realizzato.



NOTE