

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## La torta al limone farcita di ziodà

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

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La torta al limone, farcita con una delicatissima crema, è perfetta per concludere una cena informale, ma golosissima anche per la merenda... Scegliete voi quando prepararla, il risultato vi sorprenderà!

### PER LA BASE

- 300 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 110 ml di olio di semi di arachide
- 140 ml di latte
- 50 ml di succo di limone spremuto
- la buccia di 1 limone grattugiata
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci.

### PER LA CREMA DI LIMONE

- 50 g di maizena
- 150 g di zucchero
- 250 ml di acqua
- il succo di un limone
- la buccia di 1 limone grattugiata.

# PREPARAZIONE

- 1 Per la base: nel mixer montare a lungo le uova con lo zucchero.

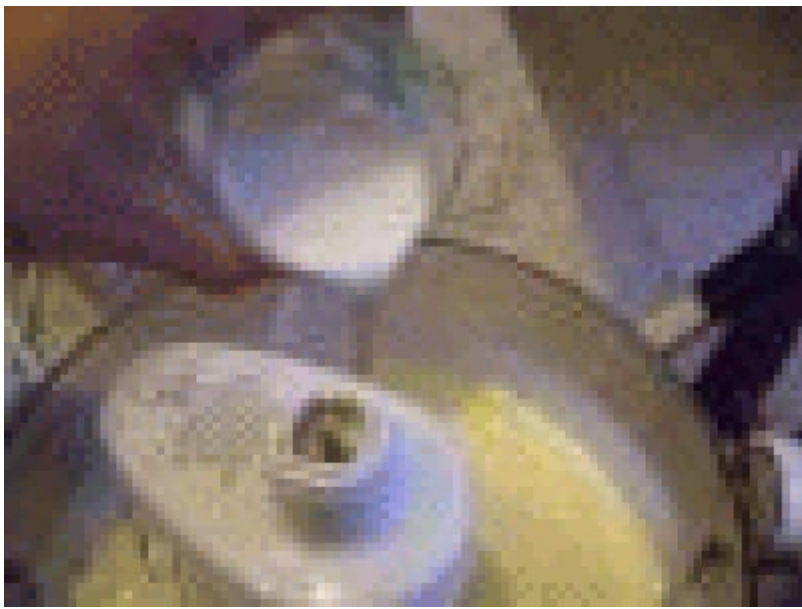


- 2 Aggiungete i seguenti ingredienti mantenendo il mixer sempre in azione.

Aggiungete l'olio.



- 3 Il latte a temperatura ambiente.



4 Il succo e la buccia del limone.



5 La farina ed il lievito.



**6** Imburrate ed infarinate una tortiera da 28 cm e versateci il composto.



**7** Infornate a 160°C per circa 40 - 45 minuti.



**8** Mentre la torta è nel forno, preparate la crema per la farcia.

In una casseruola mettete l'acqua, il succo di limone, la buccia grattugiata, lo zucchero e quindi aggiungere gradatamente la maizena, cercando di scioglierla bene senza fare grumi.



**9** Mettete la crema sul fuoco a fiamma bassa per pochi minuti e mescolare spesso.

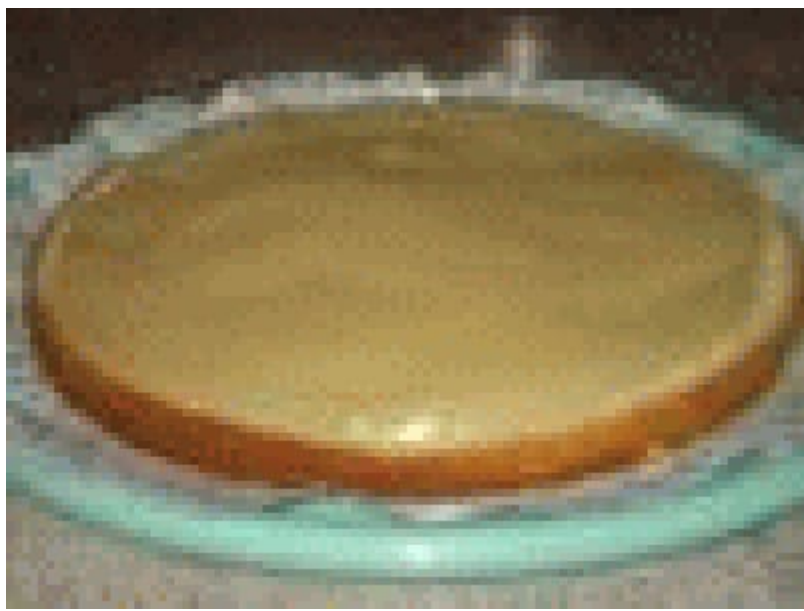


**10** Ad un certo punto comincerà ad addensare, fino a diventare una gelatina.

Ecco la crema pronta.



**11** Tagliate la torta in due (deve essere ancora un po' calda) e farcitela con la gelatina.



12 Servite ricoperta con zucchero a velo.

