

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [65 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Torta al limone: una torta semplice nei sapori, profumata e soffice. Questa ricetta per la torta al limone è perfetta per la colazione o la merenda, ma anche per un fine pasto leggero, insomma una torta che va bene per ogni occasione ... provatela!

Una torta con il limone che si fa in modo semplicissimo e senza grandi attrezzature. Provate questa ricetta e vedrete quanto è soffice e saporita! Se amate poi i dolci semplici ecco per voi altre idee per realizzare ricette di torte:

[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)

[torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

MAIZENA 150 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 170 ml

OLIO DI SEMI 140 gr

LIMONE scorza (preferibilmente della costiera amalfitana) - 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

BURRO per lo stampo -

FARINA 00 per lo stampo -

PER LO SCIROPPO

LIMONE succo - 3

ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete, con l'utilizzo di fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Aggiungete il latte ed amalgamatelo al composto di uova.



- 3 Incorporate la farina e la maizena setacciate, mescolando con una frusta affinché la

pastella diventi omogenea senza creare dei grumi.



- 4 Unite al composto l'olio di semi e mescolate con vigore in modo che venga assorbito dalla pastella.



- 5 A questo punto, montate con delle fruste elettriche gli albumi messi da parte con un pizzico di sale, fino a che non diventa neve ferma.



- 6 Quindi incorporate gli albumi al resto degli ingredienti, mescolando da basso verso l'alto

per non smontarli.

Aromatizzate la pastella con la scorza di 3 limoni grattugiata e amalgamate.



7 Infine, aggiungete il lievito setacciato.



8 Prendete lo stampo, foderate il fondo con della carta forno, imburratelo e infarinatelo, eliminando l'eccesso di farina.

Versate il composto nello stampo e mettete in forno a 160°C per 55 minuti circa.



9 A cottura ultimata, fate raffreddare la torta su di una griglia.

Nel frattempo preparate lo sciroppo di zucchero al limone: spremete i 3 limoni usati precedentemente e versate il succo in un pentolino.



10 Aggiungete lo zucchero e portate a bollore affinché lo zucchero possa sciogliersi completamente.



11 Trasferite lo sciroppo in una ciotola e lasciate intiepidire.

Bucherellate con uno stecchino la torta in diversi punti e versateci sopra lo sciroppo al limone finché non viene assorbito tutto.



NOTE

E' possibile usare il succo d'arancia al posto del limone?

Certo che si, basta sostituire le scorze di limone con quelle di arancia e bagnare alla fine con il succo.