

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta con sciroppo di miele e lime

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA TORTA

- 200 g di burro ammorbidito
- 200 g di zucchero
- 1 cucchiaio di scorza di lime grattugiato
- 3 uova a temperatura ambiente
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 presa di sale
- 90 g di farina di cocco
- 25 g di mandorle macinate finemente
- 2 cucchiari di succo di lime
- 370 g di farina
- 180 ml di yogurt bianco.

PER LO SCIROPPO DI MIELE E LIME

- 2 lime
- 90 ml di acqua fredda
- 60 ml di miele
- 4 baccelli di cardamomo.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C.

Imburrate e infarinate una tortiera ad anello di 22 cm.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare a crema il burro con lo zucchero e la scorza grattugiata del lime.



2 Unire le uova amalgamandole al composto una alla volta.



3 Aggiungete il lievito e il sale.



4 Aggiungete il cocco e le mandorle macinate.



5 E il succo del lime.



6 Unite la farina.



7 Alternandola con lo yogurt.



8 E mescolare bene.



9 Mettere l'impasto nella tortiera.



10 Infornate per 45/50 minuti.

Fate raffreddare nello stampo per 10 minuti, poi rovesciare la torta sopra un piatto.

Durante la cottura del dolce preparare lo sciroppo, tagliare la scorza dei lime a striscioline, e spremere il succo.



11 In una casseruola mettere il succo con la buccia, l'acqua, il miele e il cardamomo.



12 Portare a ebollizione e fate bollire per 5 minuti, poi togliere i baccelli di cardamono.



13 Bucherellare il dolce con uno stuzzicadenti.



14 Versate lo sciroppo sulla torta ancora calda e servire il dolce tiepido.



