

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta del 3

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

3 uova a temperatura ambiente
300 g di farina setacciata
200 g di fruttolo allungato con 100 ml di latte (oppure panna liquida)
300 g di zucchero
1 cucchiaino di bicarbonato
scorza grattugiata di limone
sale
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve ben ferma gli albumi con una parte dello zucchero.



2 Montare i tuorli con il restante zucchero.



3 Unite la scorza del limone, il sale, il bicarbonato, il fruttolo, la farina e mescolare.

Unite infine gli albumi poco per volta e mescolare.

Trasferite in una tortiera da 26 cm imburrate ed infarinata.

Infornate a 180°C per 40 minuti.

Cospargete di zucchero a velo.

