

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta limone e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di farina
450 g di zucchero
4 uova
140 g di burro
2 limoni
400 g di mandorle tritate
1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE



2 Mettete in una ciotola 300 grammi di zucchero con il burro ammorbidito.



3 E, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare il composto per 10 minuti.

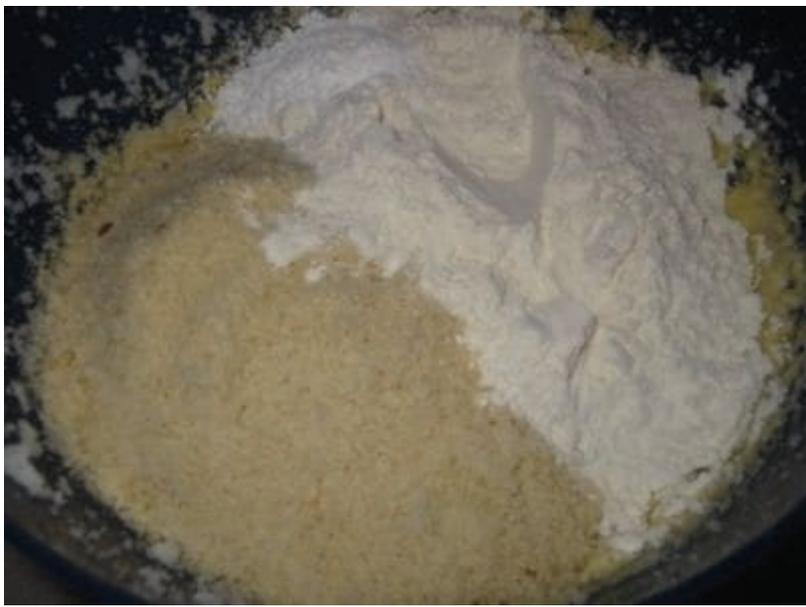
Aggiungete le uova una ad una, non unite il successivo se il precedente non è ben amalgamato a composto.



4 Incorporate il succo di un limone montando sempre con le fruste elettriche.



5 Infine unite la farina, le mandorle tritate ed il lievito.



6 Mescolare bene, otterrete un composto abbastanza sodo.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



7 Infornate a 180°C per 45 minuti.



- 8 Preparate lo sciroppo per la copertura: in una casseruola mettete i rimanenti 150 grammi di zucchero, il succo del secondo limone, la scorza del limone tagliata a lamelle e 150 ml di acqua.



- 9 Cuocete il composto a fiamma molto bassa fino a quando il liquido non sarà quasi del tutto evaporato, il composto alla fine dovrà assumere un colore caramello.



10 Versate lo sciroppo sulla torta e spargetelo su tutta la superficie.



