

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta madeira

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BURRO morbido - 240 gr

ZUCCHERO 200 gr

SCORZA DI LIMONE di 1 limone - 1

cucchiaino da tè

SUCCO DI LIMONE di 1 limone - 30 ml

UOVA grandi - 3

FARINA AUTOLIEVITANTE 210 gr

FARINA 90 gr

ZUCCHERO da distribuire sulla torta - 2
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 170°C.

Nella ciotola della planetaria con il gancio a foglia lavorate il burro con il gancio a foglia

fino ad ottenere un composto cremoso.



- 2 Incorporate la scorza grattugiata di un limone, il primo uovo ed un cucchiaino di farina ed azionate l'impastatrice fino a quando l'uovo non sia completamente assorbito dall'impasto.





3 Continuate nello stesso modo con le altre uova e con il resto della farina.

Unite, infine, il succo di limone.



4 Trasferite l'impasto in uno stampo da 20 cm di diametro ben imburato e cospargete la superficie con due cucchiaini di zucchero.



- 5 Cuocete in forno per un'ora fino a quando risulterà cotta, verificate la cottura con la prova dello stecchino.