

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **110 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



Il profumo dei limoni è predominante in questa **torta al limone soffice** e delicata, ottima come fine pasto, specie se il pasto non è stato proprio dietetico, oppure per accompagnare una buona tazza di té.

Si tratta di una **torta al limone senza burro**, al suo posto viene aggiunto dell'olio delicato che concorre nel rendere questa torta super soffice. La potrete servire semplice, così com'è o farcita con un'ottima **crema al limone**. Il suo sapore è davvero incredibile e vi conquisterà sin dal primo morso!

Se amate le torte soffici, provate anche queste ricette:

[Torta allo yogurt](#)

[Torta senza uova](#)

[Torta al cioccolato](#)

[Torta all'acqua al limone](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 220 gr

UOVA 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

delicato - 5 cucchiari da tavola

LIMONE biologico - 2

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LATTE INTERO 50 ml

BURRO per lo stampo -

FARINA per lo stampo -

SALE 1 pizzico

PER LA DECORAZIONE

GELATINA DI ALBICOCHE 80 gr

ZUCCHERO 50 gr

SUCCO D'ARANCIA 3 cucchiari da tavola

LIMONE biologico - 1

PREPARAZIONE

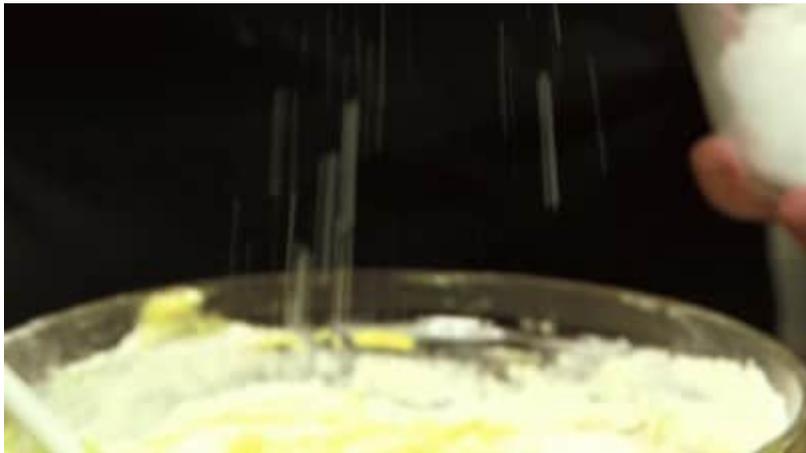
- 1 Riunite in una ciotola le uova e lo zucchero e montateli con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto soffice e chiaro.



- 2 Setacciate la farina con il lievito e unitela al composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la pastella.



3 Aggiungete un pizzico di sale e mescolate.



4 Ammorbidite il composto con 3-4 cucchiaini di latte e mescolate per farlo incorporare bene.





5 Unite anche l'olio d'oliva e mescolate affinché si incorpori completamente.



6 Unite infine il succo e la scorza grattugiata dei limone e mescolate con cura.ù





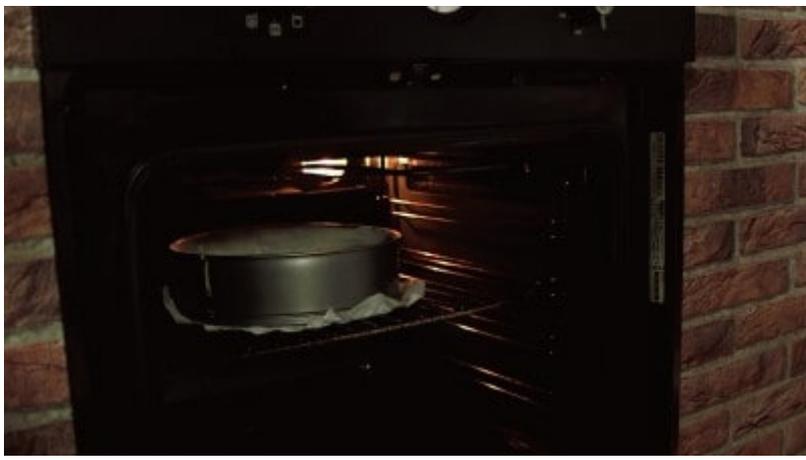
7 Foderate il fondo dello stampo con della carta forno e imburrateo con cura.



8 Aggiungete un po' di farina nello stampo, muovetelo in modo tale che si distribuisca uniformemente e rimuovete l'eccesso.

Versate il composto nello stampo e mettete in forno preriscaldato a 180°C statico per circa 40 minuti.





- 9 Nel frattempo preparate la decorazione: affettate finemente il limone e rimuovete gli eventuali semi.

Versate in un'ampia padella antiaderente il succo d'arancia e lo zucchero e portate a bollore.



- 10 Quindi aggiungete le fettine di limone e fatele caramellare da entrambi i lati.



11 Aggiungete, a questo punto, la gelatina di albicocche e distribuitela su tutte le fettine di limone.



12 Sfornate il dolce e ricopritelo con le fettine di limone glassate.

Spennellate il tutto con altra gelatina di albicocche.





CONSIGLIO

La torta mi si è afflosciata nel centro, come mai?

In base alla nostra esperienza potrebbe dipendere dalla quantità di farina, sei sicuro d'aver aggiunto la giusta quantità di farina.

L'altro motivo per cui si ha questo antipatico difetto è che si è ecceduto con il lievito. Segui bene la ricetta e pesa con precisione tutti gli ingredienti, la pasticceria è chimica e con ingredienti diversi si ha un risultato diverso!

Non voglio caramellare le fette di limone, è una procedura troppo complicata per me, come posso decorare il dolce?

Puoi spolverare la torta con dello zucchero a velo, altrimenti potresti far caramellare le fette di limone cosparse di zucchero semolato in forno a 200°C per 10 minuti, il risultato sarà ugualmente bello.