

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine glassate al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

80 g di farina
40 g di fecola
2 limoni non trattati
70 g di zucchero
70 g di burro
1/2 dl scarso di latte
100 g di zucchero a velo
1 uovo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Togliete il burro dal frigorifero e lasciatelo a temperatura ambiente per almeno un'ora prima di iniziare a preparare i dolci. Mettetene 60 g in una ciotola con lo zucchero, l'uovo e il succo di mezzo limone. Mescolate fino a ottenere una crema morbida e omogenea. Aggiungete 70 g di farina setacciata, la fecola e un pizzico di sale. Unite la scorza grattugiata di mezzo limone e il latte (leggermente intiepidito). Mescolate e amalgamate

bene gli ingredienti. Imburrate e infarinate 2 stampini da tartelletta di circa 4 cm di diametro e suddividete l'impasto. Mettete gli stampi nel forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti. Lasciate raffreddare e sformate le tortine. Sciogliete lo zucchero a velo con 1 cucchiaio di succo di limone in un pentolino a fiamma molto bassa. Versate la glassa sulle tortine. Prelevate con un pelapatate la scorza di limone (facendo attenzione a non staccare anche la parte bianca della buccia, che è amara). Tagliatela a striscioline sottili e usatela per decorare le tortine come nella foto. Fate rapprendere la glassa e servite.