

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta al limone e noci

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

NOTE:

IL DOLCE DEVE ESSERE COMPLETAMENTE FREDDO PER POTER ESSERE TOLTO DALLA TORTIERA



La torta al limone e noci è un dolce molto soffice e dal sapore delicato. L'impasto, inoltre, è particolarmente versatile: si presta bene sia per delle tortine, che per un buon plumcake. Qui abbiamo cotto la torta nello stampo furbo, che permette di creare un incavo al centro da riempire con un'aromatica e golosa crema dalle note agrumate. Un modo pratico e veloce per farcire le torte, senza dover tagliarle la base!

Venite a scoprire altre deliziose ricette di dolci fatti in casa:

[Torta soffice alle noci](#)

[Crostata meringata al limone](#)

INGREDIENTI PER LA TORTA

FARINA 00 240 gr

LIEVITO IN POLVERE 1,5 cucchiaini da tè

SALE

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 220 gr

UOVA 2

LATTE 80 ml

NOCI SGUSCIATE 60 gr

LIMONE 1

INGREDIENTI PER LA CREMA DI LIMONE

LIMONE 1

LATTE 250 gr

ZUCCHERO 65 gr

FARINA 00 25 gr

TUORLI D'UOVO 3

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa con una grattugia grattate la buccia del limone e, in un mixer, tritate le noci. Riscaldate il forno a 190° in modalità ventilata. In una ciotola lavorate con le mani il burro e lo zucchero per ammorbidirlo. Aggiungete le uova e mescolate con le fruste elettriche per amalgamare bene il tutto. Unite la farina setacciata, il lievito in polvere e il latte. Continuate a lavorare il composto fino a renderlo gonfio e soffice. Unite le noci tritate e la scorza grattugiata del limone continuando a mescolare.





2 Imburrate e infarinate uno stampo furbo. Versatevi il composto della torta al limone e noci. Mettete in forno ben caldo, nel ripiano in mezzo, e fate cuocere per circa 30 minuti. Fate comunque la prova dello stecchino di tanto in tanto per verificare che il dolce sia cotto: infilate uno stecchino nell'impasto e se uscirà fuori asciutto vorrà dire che la torta è pronta per essere sfornata. Quando la torta sarà pronta toglietela dal forno e aspettate che si raffreddi completamente. Una volta che il dolce sarà freddo toglietelo dallo stampo.





- 3** Preparete la crema di limone. Con un pelapatate tagliate a scaglie solo la parte gialla della scorza dei limoni, dopo averli accuratamente lavati e asciugati. In un pentolino versate il latte, unite le scorze di limone e portate lentamente al bollore. Quando avrà raggiunto il bollore, filtrate il latte, in modo da eliminare la scorza di limone. In una ciotola, mettete i tuorli d'uovo, unite lo zucchero e mescolate molto bene. Aggiungete il latte, la farina

setacciata e versate il tutto in un pentolino. Mettetelo sul fuoco, a fiamma dolce, e mescolate fino a quando la crema non si sarà addensata. Togliete dal fuoco e mettete da parte a raffreddare. Versate la crema di limone sulla torta e, se volete, decorate con alcune fette di limone. La vostra torta al limone e noci è pronta per essere mangiata.



