

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta all'acqua al limone

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La torta all'acqua al limone è un dolce squisito e rinfrescante, perfetto per ogni occasione. La sua particolarità è la sua **leggerezza** e il suo **gusto delicato**, dovuti all'**assenza di uova e burro**. Inoltre, è molto semplice da preparare, con ingredienti facilmente reperibili in dispensa.

La torta all'acqua al limone è una torta che può essere gustato a colazione, a merenda o come dessert. La sua semplicità e il suo gusto fresco la rendono un'idea perfetta per chi vuole preparare un dolce genuino e senza troppe difficoltà.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Dolce del nonno](#)

[Torta di fragole](#)

[Torta tenerina al limone](#)

[Pan d'arancio](#)

[Torta Camilla](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

ACQUA 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

SUCCO DI LIMONE ca. 2-3 limoni - 120 gr

OLIO DI SEMI girasole o arachide - 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA DI LIMONE non trattato - 1

ZUCCHERO A VELO per decorare -

COME SI PREPARA LA TORTA ALL'ACQUA AL LIMONE

- 1 Versa l'acqua in una scodella e unisci lo zucchero. Mescola brevemente con una frusta a mano, in modo da far sciogliere lo zucchero.





2 Aggiungi il succo di limone appena spremuto e l'olio di semi.



- 3 Grattugia la scorza di un limone e aggiungila al composto. Amalgama con la frusta quel tanto che basta per mescolare gli ingredienti.



- 4 Successivamente unisci la farina setacciata con il lievito, in più riprese, facendo amalgamare le polveri con i liquidi, utilizzando sempre la frusta a mano. In poco tempo, otterrai un composto omogeneo e leggermente denso.





5 Fodera una tortiera apribile da 22 cm con carta forno e versa l'impasto della torta all'acqua al limone all'interno dello stampo.





- 6** Inforna nel forno statico preriscaldato a 170°C per 50 minuti. Gli ultimi 10 minuti, controlla la doratura della superficie: se necessario copri con un foglio di carta stagnola. Al termine della cottura, fai la prova stecchino.





7 La torta all'acqua al limone è pronta, falla raffreddare nel suo stampo. Prima di servire, spolvera con zucchero a velo e decora con una fettina di limone.





COME CONSERVARE LA TORTA ALL'ACQUA AL LIMONE

La torta all'acqua al limone si conserva a temperatura ambiente per 3 giorni, coperta con pellicola trasparente o carta stagnola. Si può anche congelare, già divisa in fette.

CONSIGLIO

Ti piacerebbe dare una profumazione all'arancia alla tua torta? Nessun problema! Ti basterà sostituire il succo e la scorza di limone con quella di arancia, rispettando le stesse dosi. Potresti aggiungere anche della frutta fresca all'impasto: i mirtilli si sposano perfettamente con il gusto del limone.

Nella versione all'arancia, puoi optare per 70 g di gocce di cioccolato.