

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta caprese al limone

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **torta caprese al limone** è la variante fresca e profumatissima della [classica torta caprese](#). È una **ricetta** che conquista per la sua **semplicità** e per il suo **sapore delicato**, con farina di mandorle, cioccolato bianco e tanto limone. Soffice, umida e profumata, è perfetta per una colazione speciale, per accompagnare un tè o da servire come [dolce](#) di fine pasto. E in più, è **naturalmente senza glutine**: insomma, un dolce facile ma che fa sempre un figurone!

INGREDIENTI PER LA TORTA CAPRESE AL LIMONE

UOVA 4
CIOCCOLATO BIANCO 100 gr
FARINA DI MANDORLE 200 gr
FECOLA DI PATATE 50 gr
ZUCCHERO 120 gr
BURRO 130 gr
LIMONE 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LO STAMPO

BURRO
FARINA

INGREDIENTI PER DECORARE LA TORTA

ZUCCHERO A VELO
LIMONE a fettine - 1
MENTA FRESCA

COME FARE LA TORTA CAPRESE AL LIMONE

- 1 Prepara il cioccolato bianco: taglialo a pezzetti e mettilo in una ciotola. Puoi scioglierlo al microonde, usando la funzione scongelamento per 2-3 minuti circa, fino a ottenere una crema fluida senza surriscaldarlo; oppure a bagnomaria, sistemando la ciotola su un pentolino con acqua a fiamma dolce. Una volta sciolto, spegni il fuoco.



- 2 Separa i tuorli dagli albumi in due ciotole diverse.



3 Monta gli albumi a neve ben ferma con le fruste elettriche.





- 4 In un'altra ciotola, monta i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.





5 Aggiungi il cioccolato bianco sciolto e continua unendo, alternandoli, la farina di mandorle e il burro morbido.





6 Incorpora anche la fecola, mescolando con un cucchiaio o mestolo di legno.



7 Unisci delicatamente gli albumi montati a neve, un po' alla volta. Grattugia la scorza di limone nel composto e aggiungi qualche goccia di succo a piacere.







8 Aggiungi il lievito setacciato e un pizzico di sale, quindi mescola un'ultima volta.

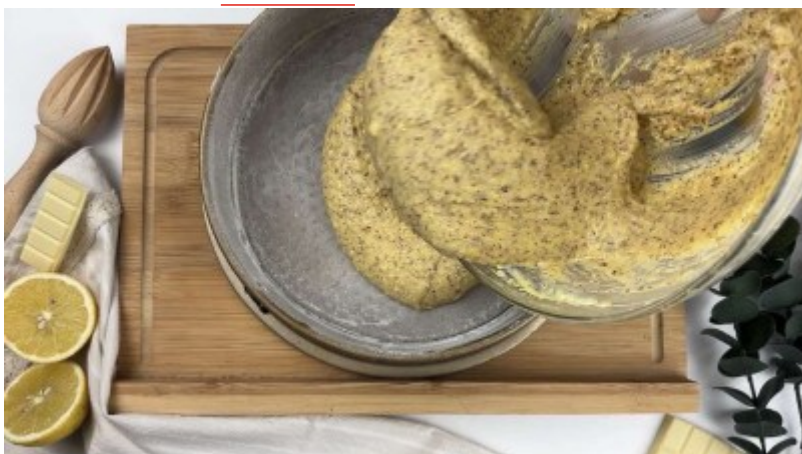




9 Versa l'impasto in una teglia da 24 cm, precedentemente imburrata e infarinata. Livella la superficie.

Cottura

Cuoci la torta caprese al limone in forno statico preriscaldato a 180°C, nel ripiano centrale, per circa 45 minuti. Verifica la cottura con uno [stecchino](#).





10 Una volta sfornata e raffreddata, decora la torta con zucchero a velo, fettine di limone e qualche fogliolina di menta.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una caprese davvero soffice, monta bene gli albumi a neve e incorporali delicatamente: è il segreto per una torta leggera.

Puoi usare anche il burro avanzato da altre preparazioni, basta che sia morbido.

Se ti avanza un po' di cioccolato bianco dalle uova di Pasqua o dalle scorte in dispensa, è il momento giusto per riutilizzarlo!

E se non hai la farina di mandorle, puoi tritare finemente le mandorle intere.

CONSERVAZIONE DELLA TORTA CAPRESE AL LIMONE

La torta caprese al limone si conserva perfettamente a temperatura ambiente per 5-6 giorni, sotto una campana di vetro o ben coperta. Puoi anche congelarla a fette, già porzionata, e poi scongelarla all'occorrenza per avere sempre una dolce coccola pronta da gustare.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta allo yogurt: soffice e leggera, perfetta per la merenda.

Torta brownies: golosa e profumata, ideale da portare a scuola o al lavoro.

Plumcake classico: semplice, veloce e perfetto.

Torta al cioccolato con due ingredienti: perché veloce è anche buono!