

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizia al limone

di: *dila84*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete voglia di un dolce goloso e profumato, la **delizia a limone** è quello che fa per voi! La pasta biscotto esterna è scioglievolissima e la crema interna è dolce e tanto profumata. Una torta questa che di certo si presta ad essere presentata a fine pasto oppure perché no, regalata a chi si vuol bene! Il gusto inconfondibile del limone si presta in qualunque occasione anche per una merenda golosa. La sua semplicità poi la rende ideale per grandi e piccoli. Provate questa ricetta e se amate i dolci agrumati vi consigliamo di realizzare anche la [ciambella al limone](#): perfetta per la colazione o la merenda.

PER LA PASTA BISCOTTO

4 uova
120 g di farina
120 g di zucchero.

PER LA CREMA MAGICA AL LIMONE

2 cucchiaini di farina
10 cucchiaini rasi di zucchero
1 limone (buccia grattugiata e succo spremuto)
2 bicchieri d'acqua
2 rossi d'uovo.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta della delizia al limone, vi conviene partire dalla base.

Per la pasta biscotto, sbattere i tuorli con lo zucchero, e poi gli albumi a neve con un pizzico di sale.

Unire i rossi agli albumi e la farina setacciata.



2 Infornare a 180°C in forno statico per 25/30 minuti.

Nel frattempo, preparare la crema magica al limone.

Mettere tutti gli ingredienti in un tegamino e portarlo sul fuoco, si otterrà una crema gelatinosa.



3 Mentre la torta cuoce, la farcia si sarà raffreddata.

Tagliare a metà la torta, farcire con la crema e spolverizzare di zucchero a velo.





CONSIGLIO