

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce al limone facile

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una semplice torta al limone, realizzabile in pochissimo tempo, di sicura riuscita e ottima sia per la colazione che per una merenda...beh che altro vi aspettate da una torta?Provatela, la torta al limone è a prova di principiante!

### INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr  
MAIZENA 150 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
UOVA 3  
LATTE INTERO 170 ml  
OLIO DI SEMI 140 gr  
LIMONE solo la scorza - 3  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
SALE

### PER LO STAMPO

BURRO  
FARINA

### PER LO SCIROPPO

LIMONE solo il succo - 3  
ZUCCHERO 100 gr

# PREPARAZIONE

1 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale.



2 Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



3 Aggiungete il latte ed amalgamatelo al composto di uova.



4 Incorporate la farina e la maizena setacciate.



5 Unite, infine, l'olio e, successivamente, gli albumi montati a neve e la scorza grattugiata di tre limoni (meglio se frullata).



6 Incorporate, solo alla fine, la bustina di lievito.



- 7** Versate il composto ben amalgamato e montato in uno stampo da forno di 24 cm ben imburrato e infarinato.



- 8** Infornate a 160°C per circa 55 minuti a forno statico.

Nel frattempo spremete i tre i limoni, trasferite il loro succo in un pentolino con 100 g di zucchero e scaldate sino a quando non si sarà sciolto lo zucchero.



9 Quando il dolce si sarà intiepidito, bagnatelo con lo sciroppo al limone appena realizzato.



## NOTE

Lo sapevate che, oltre al più noto limone amalfitano esistono altre varietà di limoni che hanno avuto il riconoscimento Igp? Uno ad esempio è il limone Interdonato: l'Interdonato è una pianta di limone

ottenuta dall'innesto tra Cedro e Limone. L'innesto sarebbe stato attuato verosimilmente negli anni compresi tra il 1875 e il 1880 dal colonnello Giovanni Interdonato nel suo agrumeto in contrada Reitana di Alì Terme, centro lungo la fascia costiera jonica della provincia di Messina. Le caratteristiche del frutto sono la pezzatura medio-elevata, compresa tra 80 e 350 grammi, la forma tipicamente ellittica con umbone pronunciato e cicatrice stilare poco depressa; l'epicarpo sottile, poco rugoso con ghiandole oleifere distese; il colore che all'inizio della maturazione commerciale è verde opaco per poi virare sul giallo, la polpa, di colore giallo, tessitura media e deliquescente con semi rari o assenti ed il succo dà una resa non inferiore al 25%. La zona di produzione tradizionale comprende i comuni di Messina, e quelli della provincia di Messina che si affacciano sulla costa ionica