

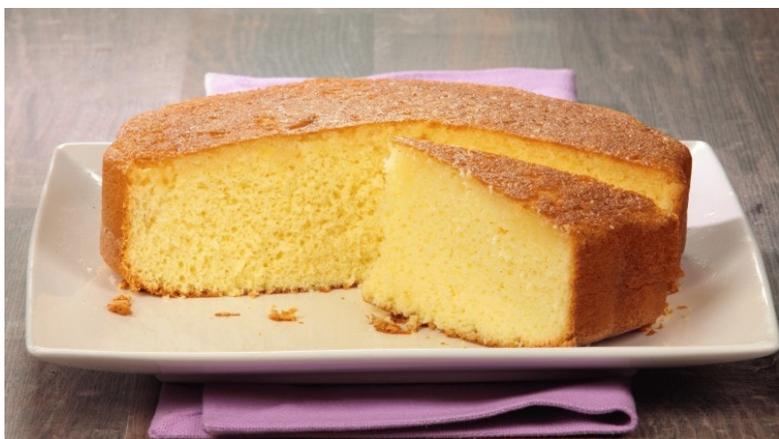
DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce morbido al limone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Dolce morbido al limone, una sorta di ciambellone dal forte aroma di limone, una delizia soffice e leggera. Per la realizzazione di questo dolce non si prevede l'utilizzo né di burro né di olio tantomeno di altri grassi, quindi non avete scuse per mettervi all'opera e prepararlo! Facile da fare, molto profumato renderà il vostro momento di pausa molto goloso. Provate questa ricetta dal risultato infallibile e se amate i dolci agrumati vi invitiamo a realizzare anche la [ciambella](#) al limone e la [torta delizia al limone](#)!

INGREDIENTI

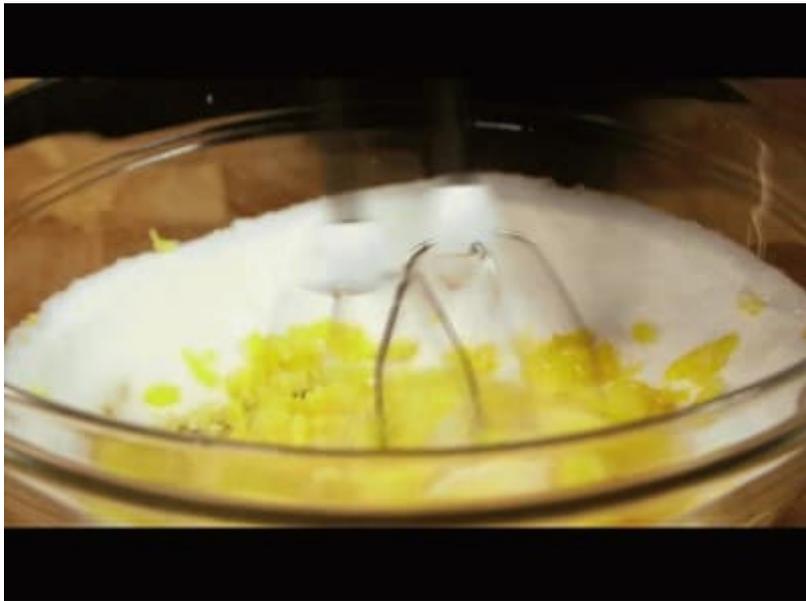
FARINA 150 gr
AMIDO DI MAIS 150 gr
ZUCCHERO 250 gr
UOVA 3
LATTE INTERO 170 ml
LIMONE scorza - 3
LIEVITO PER DOLCI bustina - 1
SALE 1 pizzico
BURRO per lo stampo -
FARINA per lo stampo -

PER LO SCIROPPO

LIMONE succo - 3
ZUCCHERO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il dolce morbido al limone, riunite in una ciotola i tuorli mettendo da parte gli albumi, lo zucchero e un pizzico di sale; montate gli ingredienti con delle fruste elettriche.



- 2 Aggiungete il latte poco alla volta e mescolate il composto delicatamente con una spatola.



3 Setacciate la farina, la maizena e il lievito ed unitelo agli altri ingredienti; mescolate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.





4 Aggiungete la scorza di limone grattugiata e mescolate nuovamente.



- 5 Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli al composto, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.



6 Imburrate ed infarinate uno stampo da 26 centimetri di diametro.



7 Versate il composto nello stampo ed infornate a 160° per circa 1 ora.



- 8 A questo punto, spremete i limoni e versate il succo in un pentolino; aggiungete lo zucchero e portate a bollore.



- 9 Colate lo sciroppo sopra la torta e fatelo assorbire.



10 Fate freddare la torta prima di servirla.



CONSIGLIO

Quanto tempo posso conservare questo dolce morbido al limone?

Puoi conservarlo per circa 5 giorni in una campana di vetro o per torte.

Potrei sostituire i limoni con le arance?

Sì certo, verrà ottimo.