

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce morbido al limone

di: *Cookaround*

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, un gusto favoloso!

## INGREDIENTI

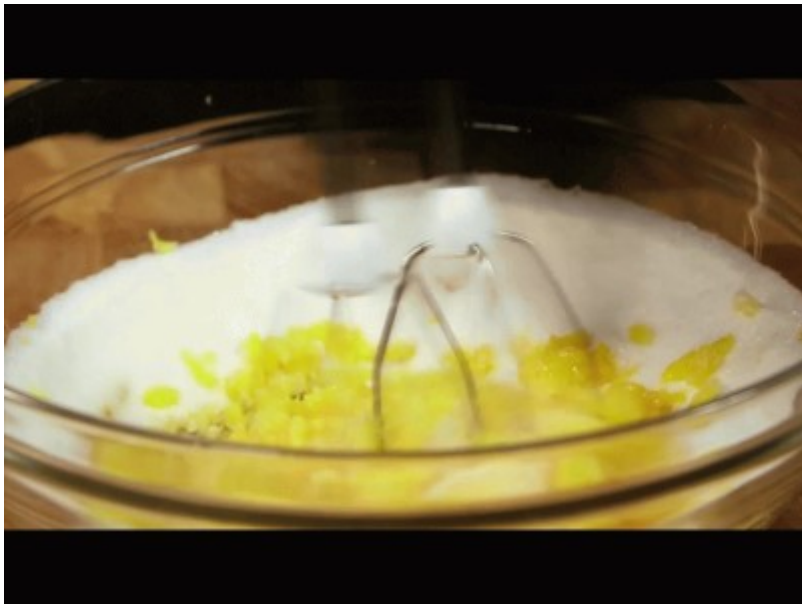
FARINA 150 gr  
AMIDO DI MAIS 150 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
UOVA 3  
LATTE INTERO 170 ml  
LIMONE scorza - 3  
LIEVITO PER DOLCI bustina - 1  
SALE 1 pizzico  
BURRO per lo stampo -  
FARINA per lo stampo -

## 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.





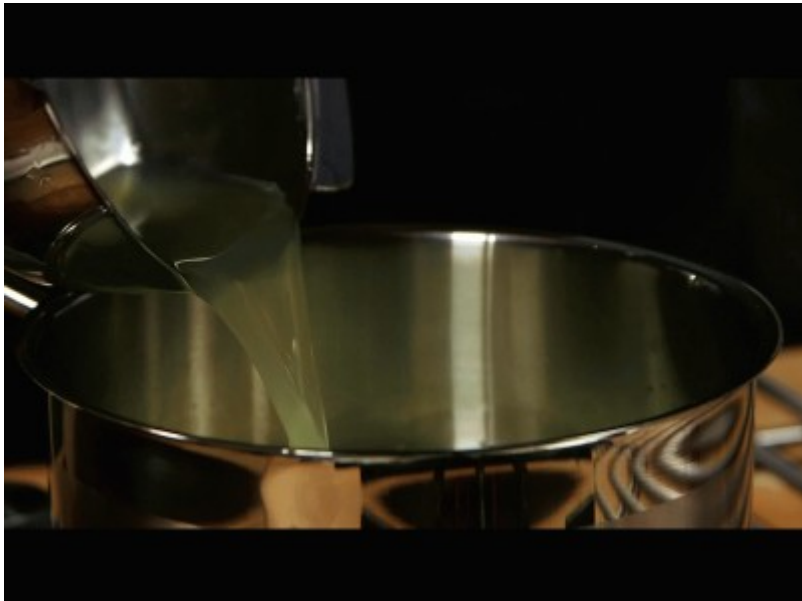
6 Imburrate ed infarinate uno stampo da 26 centimetri di diametro.



**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