

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta al limone

di: *Gabriella Branco*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **65 min**    COTTURA: **55 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Torta al limone: una torta semplice nei sapori, profumata e soffice. Questa ricetta per la torta al limone è perfetta per la colazione o la merenda, ma anche per un fine pasto leggero, insomma una torta che va bene per ogni occasione ... provatela!

## INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr  
MAIZENA 150 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
UOVA 3  
LATTE INTERO 170 ml  
OLIO DI SEMI 140 gr  
LIMONE scorza (preferibilmente della costiera amalfitana) - 3  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
SALE 1 pizzico  
BURRO per lo stampo -  
FARINA 00 per lo stampo -

## PER LO SCIROPPO

LIMONE succo - 3  
ZUCCHERO 100 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Sbattete, con l'utilizzo di fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Aggiungete il latte ed amalgamatelo al composto di uova.



- 3 Incorporate la farina e la maizena setacciate, mescolando con una frusta affinché la

pastella diventi omogenea senza creare dei grumi.



- 4 Unite al composto l'olio di semi e mescolate con vigore in modo che venga assorbito dalla pastella.



- 5 A questo punto, montate con delle fruste elettriche gli albumi messi da parte con un pizzico di sale, fino a che non diventa neve ferma.



- 6 Quindi incorporate gli albumi al resto degli ingredienti, mescolando da basso verso l'alto

per non smontarli.

Aromatizzate la pastella con la scorza di 3 limoni grattugiata e amalgamate.



**7** Infine, aggiungete il lievito setacciato.



**8** Prendete lo stampo, foderate il fondo con della carta forno, imburratelo e infarinatelo, eliminando l'eccesso di farina.

Versate il composto nello stampo e mettete in forno a 160°C per 55 minuti circa.



**9** A cottura ultimata, fate raffreddare la torta su di una griglia.

Nel frattempo preparate lo sciroppo di zucchero al limone: spremete i 3 limoni usati precedentemente e versate il succo in un pentolino.



**10** Aggiungete lo zucchero e portate a bollore affinché lo zucchero possa sciogliersi completamente.



11 Trasferite lo sciroppo in una ciotola e lasciate intiepidire.

Bucherellate con uno stecchino la torta in diversi punti e versateci sopra lo sciroppo al limone finché non viene assorbito tutto.



NOTE