

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta madeira

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BURRO morbido - 240 gr

ZUCCHERO 200 gr

SCORZA DI LIMONE di 1 limone - 1

cucchiaio da tè

SUCCO DI LIMONE di 1 limone - 30 ml

UOVA grandi - 3

FARINA AUTOLIEVITANTE 210 gr

FARINA 90 gr

ZUCCHERO da distribuire sulla torta - 2

cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 170°C.

Nella ciotola della planetaria con il gancio a foglia lavorate il burro con il gancio a foglia

fino ad ottenere un composto cremoso.



- 2 Incorporate la scorza grattugiata di un limone, il primo uovo ed un cucchiaino di farina ed azionate l'impastatrice fino a quando l'uovo non sia completamente assorbito dall'impasto.





3 Continuate nello stesso modo con le altre uova e con il resto della farina.

Unite, infine, il succo di limone.



4 Trasferite l'impasto in uno stampo da 20 cm di diametro ben imburato e cospargete la superficie con due cucchiaini di zucchero.



5 Cuocete in forno per un'ora fino a quando risulterà cotta, verificate la cottura con la prova dello stecchino.