

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta soffice al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **110 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *RAFFREDDAMENTO*



Il profumo dei limoni è predominante in questa **torta al limone soffice** e delicata, ottima come fine pasto, specie se il pasto non è stato proprio dietetico, oppure per accompagnare una buona tazza di té.

Si tratta di una **torta al limone senza burro**, al suo posto viene aggiunto dell'olio delicato che concorre nel rendere questa torta super soffice. La potrete servire semplice, così com'è o farcita con un'ottima **crema al limone**. Il suo sapore è davvero incredibile e vi conquisterà sin dal primo morso! La ricetta

inoltre è facilissima e sa amate fare i dolci fatti in casa, ecco per voi un'altra torta deliziosa: provate anche questa al [cioccolato](#), un grande classico sempre buonissimo!

INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 220 gr

UOVA 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

delicato - 5 cucchiari da tavola

LIMONE biologico - 2

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

LATTE INTERO 50 ml

BURRO per lo stampo -

FARINA per lo stampo -

SALE 1 pizzico

PER LA DECORAZIONE

GELATINA DI ALBICOCHE 80 gr

ZUCCHERO 50 gr

SUCCO D'ARANCIA 3 cucchiari da tavola

LIMONE biologico - 1

PREPARAZIONE

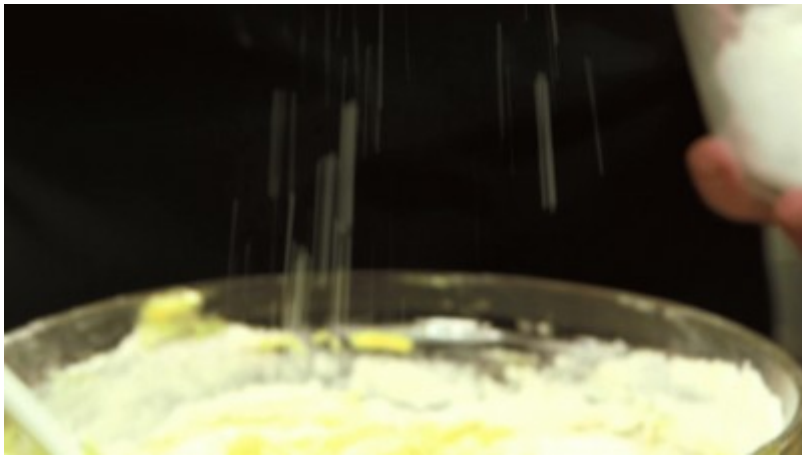
- 1 Riunite in una ciotola le uova e lo zucchero e montateli con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto soffice e chiaro.



2 Setacciate la farina con il lievito e unitela al composto di uova, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la pastella.



3 Aggiungete un pizzico di sale e mescolate.



4 Ammorbidite il composto con 3-4 cucchiaini di latte e mescolate per farlo incorporare bene.

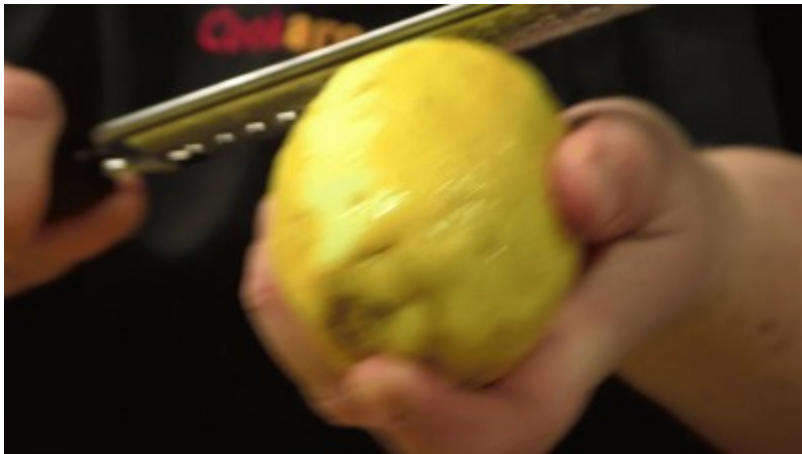




5 Unite anche l'olio d'oliva e mescolate affinché si incorpori completamente.



6 Unite infine il succo e la scorza grattugiata dei limone e mescolate con cura.ù





7 Foderate il fondo dello stampo con della carta forno e imburrateo con cura.



8 Aggiungete un po' di farina nello stampo, muovetelo in modo tale che si distribuisca uniformemente e rimuovete l'eccesso.

Versate il composto nello stampo e mettete in forno preriscaldato a 180°C statico per circa 40 minuti.





- 9 Nel frattempo preparate la decorazione: affettate finemente il limone e rimuovete gli eventuali semi.

Versate in un'ampia padella antiaderente il succo d'arancia e lo zucchero e portate a bollore.



- 10 Quindi aggiungete le fettine di limone e fatele caramellare da entrambi i lati.



11 Aggiungete, a questo punto, la gelatina di albicocche e distribuitela su tutte le fettine di limone.



12 Sfornate il dolce e ricopritelo con le fettine di limone glassate.

Spennellate il tutto con altra gelatina di albicocche.





CONSIGLIO