



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001217

Registrata in data 02 Apr 2017 alle ore 17:58

da ALESSANDRO OLIVERI

Torta di limoni

Delicato dolce al limone perfetto da colazione o merenda! Preparato in porzione si accompagna con un gelato alla crema.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 8 persone

Farina 380 g
Zucchero 380 g
Burro 200 g
Uova intere n. 5
Lievito in polvere n. 1 busta.

Per lo sciroppo
n. 5 .limoni
150 g di zucchero.

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere una massa soffice ed omogenea.
Cuocere in forno moderato per 15/20 minuti.
Capovolgere la torta su di un piatto di portata.
Pulire la buccia del limone e grattugiarla finemente.
Spremere i limoni e aggiungere al succo la buccia grattugiata e lo zucchero.
Mescolare sino allo scioglimento dello zucchero e distribuire sulla torta.
Resterà sulla superficie della torta uno strato sottile profumato di buccia di limone

Vino consigliato

Lumassina Brut. Vermentino passito. Moscato Tardivo