



TORTA AL LIMONE

Ingredienti:

uova 3

zucchero 200 grammi

farina 350 grammi

1 bustina di lievito per dolci

1 brick di panna per dolci (oppure di panna di soia)

il succo di un limone e un po' di scorza grattugiata

un po' di burro per la teglia

A parte: 100 grammi di zucchero a velo e un limone

PROCEDIMENTO:

In una ciotola mettere le uova con lo zucchero e sbattere bene con la FRUSTA. Aggiungere la panna, il succo di limone e la scorza grattugiata e mescolare nuovamente. Versare il lievito e la farina e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.

Ungere la teglia col burro e versarvi il composto livellandolo bene.

Mettere in forno GIÀ CALDO a 180 gradi per circa 20 minuti.

Quando la torta è fredda, cospargere la superficie con una "cremina" ottenuta mescolando lo zucchero a velo col succo di un limone.