

# Torta soffice al limone

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Avete un pomeriggio libero da trascorrere in casa per evitare il freddo di questi giorni? Provate a realizzare questa torta semplicissima e velocissima da preparare con pochi ingredienti. Risulterà molto soffice e soprattutto molto stuzzicante nel sapore.

## INGREDIENTI:

- 200 g farina
- 100 g burro
- 100 g zucchero
- 1 limone
- 1 cucchiaio di lievito per dolci

## PROCEDIMENTO:

1. Mescolare lo zucchero con il burro e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
2. In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero.
3. Aggiungere la scorza del limone grattugiata, il latte, il burro e il succo di limone. Mescolare bene per amalgamare il tutto.
4. Versare la massa nello stampo imburrato e infarinato e mettere in forno già caldo a 180° per 30-40 minuti.

6.•7 Cuocere con dello zucchero a velo e servite.[MORE]

---

Articolo scaricato da www.infooggi.it  
<https://www.infooggi.it/articolo/torta-soffice-al-limone/59330>

