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:

- 4 uova
- 150g zucchero
- 100g burro
- 100g latte
- succo di un limone
- scorza grattugiata di un limone (bio)
- 150g farina
- 1 bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO:

1. Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
2. Montare a lungo (anche 10 minuti) 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. A questo punto aggiungere la farina setacciata con il lievito mescolando con delicatezza.
5. Versare nello stampo imburrato e infarinato e mettere in forno già caldo a 180° per 30-40 minuti.

6. Spolverare con dello zucchero a velo e servite.[MORE]

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