



# Torta al Limone

- FARINA DI GRANO TENERO 0-1
- UOVA
- OLIO DI OLIVA
- ZUCCHERO
- LIMONE
- CIOCCOLATO IN POLVERE AMARO
- LIEVITO PER DOLCI
- ZUCCHERO A VELO
- CARTA DI FORNO

## PREPARAZIONE:

STRIZZARE IN UNA COPPA PROFONDA DI VETRO UNO O PIU' LIMONI, AGGIUNGERVI UOVA, ZUCCHERO, OILIO, FARINA.

AGITATE IL TUTTO ENERGENICAMENTE FINO A QUANDO LO ZUCCHERO SI SARA' BEN SCIOLTO, SE E' NECESSARIO LASCIARE RIPOSARE IL TUTTO PE CIRCA 20 MINUTI.

AGGIUNGERE A QUESTO PUNTO IL LIEVITO E LA FARINAFINO AD OTTENERE UN IMPASTO DENSO AL PUNTO DI FAR FATICA A MESCOLORE CON LA FRUSTA.

STENDETE UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO NELLA VS. TEGLIA DOVE VERSATE L'IMPASTO.

LA COTTURA AVVERRA' IN FORNO ALLA TEMPERATURA DI 160° PER LA DURATA DI 30 MNUTI PONENDO LA TORTA AL CENTRO DEL FORNO.

LA FARCITURA CON LA CREMA AVVERRA' QUANDO LA TORTA SARA' BEN FREDDA.

TAGLIANDOLA A META' CON UNA LAMA MOLTO SOTTILE, PONENDO LA CREMA TRA LE DUE META' CON UNO SPESSORE DI CIRCA 1 O ½

CENTIMETRI.

CONSERVARE IN FRIGO IN UN CONTENITORE CHIUSO.

## **CREMA**

ALL'INTERNO DI UNA PADELLA PONETE UNA O PIU' UOVA, QUATTRO O CINQUE CUCCHIAI DI ZUCCHERO E DI FARINA PER OGNI UOVO, LATTE QUANTO BASTA, UNA BUCCIA DI LIMONE DA INFILARE IN UNA FORCHETTA CHE VI SERVIRA' PER MESCOLORE.

CUOCETE A FUOCO LENTO FINO A QUANDO IL TUTTO SI ADDENSERA', SE SI DOVESSE ADDENSARE TROPPO VELOCEMENTE ALLONTANARE LA PADELLA DAL FUOCO SEGUITANDO A MESCOLORE.

NEL CASO DELLA CREMA AL CIOCCOLATO, AGGIUNGERE IN FASE INIZIALE LA POLVERE DI CIOCCOLATO (A PIACERE).