

Soffice torta al limone

 30 min. + 40 min. di cottura

Per uno stampo con coperchio per il trasporto da ca. 4 litri, imburrato

400 g	di burro morbido	Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola mescolare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale con le fruste dello sbattitore elettrico. Unire un uovo alla volta e continuare a mescolare fino a ottenere un composto chiaro.
400 g	di zucchero	
1 bustina	di zucchero vanigliato	
2 prese	di sale	
6	uova	Grattugiare la scorza del limone, unirla al composto e mescolare. Spremere il succo dei limoni (resa: ca. 2 dl) e metterlo da parte.
4	limoni bio	
350 g	di farina	Mescolare la farina, il lievito in polvere e il bicarbonato di sodio e amalgamarli al composto.
1 c.no	di lievito in polvere	Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza.
1 c.no	di bicarbonato di sodio	
200 g	di zucchero a velo	Cuocere per ca. 40 min. nella parte inferiore del forno. Sforare, appoggiare lo stampo su una griglia e lasciar leggermente intiepidire. Bucherellare più volte la torta con uno spiedino di legno. Mescolare il succo di limone messo da parte con lo zucchero a velo, versare sulla torta e lasciar raffreddare completamente.
150 g	di zucchero a velo	Mescolare lo zucchero a velo col succo di limone fino a ottenere una glassa densa, quindi distribuirla sulla torta. Tagliare il limone a fette sottili e decorarvi il dolce.
2 c.	di succo di limone	
1	limone bio	

Conservazione: con un coperchio in frigorifero ca. 2 giorni

Un pezzo (1/4): 486 kcal, grassi 23 g, carboidrati 65 g, proteine 5 g



Suggerimento per la decorazione

Abbellite la torta con foglioline di verbena odorosa o menta piperita.

