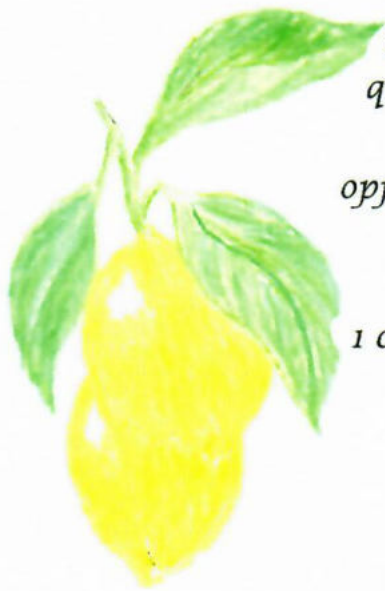


Torta della Nonna al limone

Ingredienti

6 uova
250 g di zucchero
3 gocce di aroma di limone
qualche scorza di 1 o 2 limoni
250 mL di olio di colza
oppure di olio di semi di girasole
130 g di farina
120 g di fecola
1 cucchiaino di lievito per dolci



Preparazione

Spattete le uova e lo zucchero con il frullatore al massimo di giri per almeno 5 minuti fino a ottenere un composto cremoso.

Aggiungete l'aroma e le scorze di limone.

Quindi unite l'olio lentamente e molto bene.

Mescolate la farina, la fecola e il lievito e amalgamate il composto di uova e zucchero.

Mettete l'impasto in una tortiera imburrata e infornatela a una temperatura di 175 C° per un'ora.

Glassa al limone

Mescolate il succo di 1 limone con 100 g di zucchero a velo e spalmate il composto sulla torta ancora tiepida.

