

Torta semplice al limone

ricetta del maestro
Iginio Massari

INGREDIENTI

200 g uova
330 g zucchero
n°2 limoni (scorza grattugiata)
250 g latte
370 g farina bianca 00
10 g lievito per dolci (setacciato)
100 g di burro fuso

PROCEDIMENTO

Montare leggermente le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata dei limoni.

Setacciare la farina con il lievito e aggiungerli al composto.

Unire il latte e il burro fuso, amalgamando delicatamente con una frusta fino a ottenere un impasto omogeneo.

Versare il composto in due tortiere da 18 cm di diametro, precedentemente foderate con un disco di carta da forno sul fondo, imburrate e poi infarinate.

Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 40 minuti.

Una volta cotte, ricoprire con una glassa piangente leggermente colorata di giallo e passare il dolce in forno a 200°C per 2 minuti su una griglia, oppure spolverare con zucchero a velo per una finitura più semplice.

Per la glassa piangente: 200 gr zucchero velo, 35 gr acqua, mescolare bene con un cucchiaino, oppure spolverare con un po' di zucchero velo.

