

Ricette a quadretti

Torta glassata al limone



Eccomi tornata con una ricetta dolce a base di un frutto che amo molto: il **limone**.

Sul blog ho pubblicato moltissime ricette con questo ingrediente: **plumcake**, **mini cake glassati**, **crostate** e persino il **sorbetto**! Che ci posso fare se, non appena arriva la bella stagione, mi viene voglia di qualcosa di **fresco e leggero**?

Questa volta si tratta di una **torta glassata** al limone, dal sapore semplice ma gustosa che piacerà a tutta la famiglia.

N. porzioni: 6

Tempo: 70 min

Ingredienti

- **per la torta**
- 200 gr farina
- 125 gr burro
- 150 gr zucchero
- 2 uova
- 1 bs lievito per dolci

- 10 gr scorza grattugiata di limone
- 100 ml latte
- **per la glassa**
- 100 gr zucchero
- 1 limone non trattato

Istruzioni

1. Preriscaldare il forno a 180°.
2. Montare il burro ammorbidito con 150 gr di zucchero.
3. Unire le uova, uno alla volta, la scorza di limone e la farina setacciata col lievito, alternando col latte intiepidito fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.
4. Imburrare e infarinare uno stampo di 20 cm di diametro, versarvi il composto e infornare per circa 45 minuti.
5. Lavare e asciugare il limone quindi ricavarne la scorza a filetti sottilissimi; spremere il limone e filtrarlo.
6. in una ciotola sciogliere lo zucchero col succo di limone e mescolarvi le scorzette.
7. Sfornare la torta, toglierla dallo stampo e bucherellarla con uno stecchino su tutta la superficie.
8. Versare la glassa sulla torta in modo che coli anche un pochino sui bordi.
9. Lasciar raffreddare e servire.