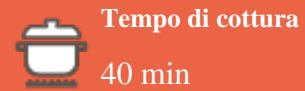
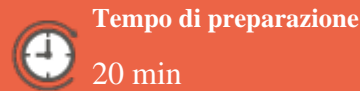


Torta al limone - Torte e crostate



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

720 g di Farina 0

320 g di Burro

8 Uova

400 g di Zucchero semolato

4 Limoni bio

400 g di Yogurt

4 cucchiaini di Bicarbonato di sodio

2 bustine di Lievito per dolci

Sale

Per completare

Zucchero a velo

Preparazione



- Con le fruste elettriche montate il burro, precedentemente ammorbidito a temperatura ambiente, con lo zucchero.
- Incorporate le uova, uno alla volta, e aggiungete gradualmente la farina setacciata con il lievito.
- Unite la scorza grattugiata e il succo di limone filtrato, quindi lo yogurt, il bicarbonato e un pizzico di sale e amalgamate bene.
- Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm di diametro e versatevi l'impasto.
- Trasferite il dolce in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 35-40 minuti. Verificare la cottura con uno stecchino, inserendolo al centro del dolce: se esce asciutto significa che è cotto, altrimenti prolungatene la cottura di qualche minuto.
- A cottura ultimata togliete la torta dallo stampo e fatela raffreddare su una griglia o su un vassoio.
- Spolverizzate la torta al limone con dello zucchero a velo e servitela.