



Torta al limone 2 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - torta farcita - crema

Per la pasta frolla

250 g. di farina
125 g. di zucchero
125 g. di burro
1 uovo
1 pizzico di sale

Per la crema

150 g. di zucchero
2 tuorli
50 g. di burro
la buccia grattugiata di un limone
il succo di 1 limone
80 di farina
500 g. di latte

Per la copertura di pasta margherita

100 g. di burro
100 g. di zucchero
1 pizzico di vanillina
1 pizzico di sale
2 uova
1 tuorlo
2 cucchiaini di latte
120 g. di farina
20 g. di fecola di patate
1 bustina di lievito

Per la frolla : lavorate la farina e lo zucchero, il burro, un uovo, un pizzico di sale Rivestite una tortiera di 26 centimetri di diametro, schiacciando direttamente la frolla sul fondo e sui bordi. Riponete in frigorifero. Per la crema: in un pentolino mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina. Diluite con il latte e il succo di limone; aggiungete anche la buccia del limone grattugiata.

Passate il tutto sul fuoco a calore moderato, aggiungete il burro che si scioglierà , mescolando fino a che la crema comincia a bollire. Appena bolle, togliete dal fuoco, lasciate raffreddare e spalmate sul fondo di pasta frolla (lasciandone da parte un paio di cucchiaini).

Per la pasta di copertura: sbattete le uova e il tuorlo con lo zucchero, fino a quando il composto sarà ben spumoso e chiaro. Aggiungete il burro, un pizzico di vanillina e uno di sale e il latte. Unire la farina, la fecola e il lievito. Versare il composto sulla crema coprendola molto bene. Decorate, facendo delle strisce di crema con una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.

Cuocere per 50 minuti in forno già caldo a 180°. Sfornate e lasciate raffreddare, quindi spolverate con lo zucchero a velo.



640x480 78kb



640x480 62kb