



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

latte - burro - albumi

Ingr.:  
200 gr. farina  
150 gr. zucchero  
1 cucchiaio di burro  
200 gr. di latte parz.scremato  
succo di limone  
2 cucchiaini buccia di limone grattata  
1 bustina lievito per dolci  
3 albumi

Procedimento:

Accendere il forno a 180°.  
Far sciogliere in un pentolino 1 cucchiaio di burro  
Versare in una terrina tutti gli ingredienti aggiungendo anche il burro sciolto.  
Lavorare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.  
Montare a neve soda gli albumi ed incorporarli delicatamente al composto.  
Foderare di carta forno una teglia e versarvi l'impasto.  
Mettere nel forno preriscaldato per 40 minuti.

