

Torta al limone



Ingredienti:

4 uova

120 g farina 00

120 g maizena

250 g zucchero

250 g burro

2 limoni

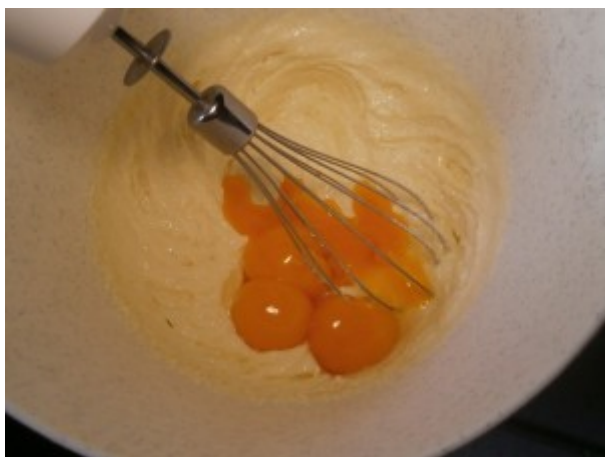
1 bustina lievito per i dolci

zucchero a velo q. b.

Frullate il burro ammorbidito con 150 g di zucchero e la scorza grattugiata dei limoni finché ottenete una crema liscia.



Aggiungete i tuorli.



Amalgamate il tutto poi unite la farina, la maizena ed il lievito.



Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, il succo dei limoni e 100 g zucchero.



Aggiungete delicatamente gli albumi al composto che avete precedentemente preparato, mescolate dal basso verso l'alto, fino ad amalgamare molto bene tutti gli ingredienti.

Versate il tutto nella pentola foderata con carta forno.



Coprite con Magic Cooker.

Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per i primi 2 minuti, poi fiamma medio-bassa per altri 20 minuti. Durante la cottura asciugate 1-2 volte il coperchio sotto.



Spegnete il fuoco e lasciate coperto a riposo per 2-3 minuti.
Togliete il coperchio e lasciate intiepidire nella pentola.
Trasferite il dolce sul piatto da portata e spolverizzate con
zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.