

Torta Limone

circa 12 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Miscela 9 torte

Ingredienti per il fondo:

1 uovo:**100 g burro o margarina:**

Per il ripieno:

2 cucchiaini colmi di marmellata di albicocche:**150 g burro o margarina:****150 g zucchero semolato:****2 limoni:****2 uova:****150 g farina bianca:****zucchero al velo per cospargere:**

1 Preliminari:

Preparare 1 tortiera a cerchio apribile (diametro 26 cm), 1 terrina, 1 sbattitore elettrico. Imburrare ed infarinare il fondo della tortiera. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.

2 Preparazione del fondo:

In una terrina versare la miscela 9 torte, aggiungere l'uovo e mescolare con un po' di miscela. Unire il burro freddo di frigorifero tagliato a dadini e lavorare l'impasto velocemente con le mani fino ad ottenere una pasta liscia e compatta. Stendere la pasta nella tortiera formando un bordo alto 3 cm e distribuire la marmellata sul fondo e sul bordo.

3 Preparazione del ripieno:

Lavorare il burro a crema con uno sbattitore elettrico, aggiungere gradatamente lo zucchero semolato, la scorza grattugiata di 1 limone e le 2 uova. Incorporare, poco per volta, la farina setacciata e il succo di 1 limone (50 ml). Distribuire il ripieno sul fondo.

4 Cottura:

Porre sul ripiano più basso del forno elettrico, o medio del forno a gas e cuocere per 45-50 minuti (forno elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas: 190°C). Dopo 25-30 minuti di cottura coprire la torta con carta stagnola, per evitare che la superficie scurisca eccessivamente. Cospargere la torta raffreddata con lo zucchero al velo e decorarla con sottili rondelle al limone.