



Torta di limoni o arance - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci per merenda - maizena - olio di semi

Ingredienti:

150 g farina 00 + 150 g di maizena (oppure 300 g di farina 00) + 2 cucchiari
300 g di zucchero
2 tazzine da caffè di latte
3 uova
2 tazzine da caffè di olio di semi
3 limoni non trattati, appena raccolti
1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti per lo sciroppo:

succo dei 3 limoni
100 g di zucchero

Procedimento:

inserire la farina, le uova, lo zucchero, il latte, l'olio e la buccia grattugiata dei limoni nel Bimby, impastare per 1 minuto, aggiungere il lievito, impastare ancora.
Versare in una teglia imburrata e infarinata, cuocere a 180° per circa 1/2 ora (fare sempre la prova stecchino)

Questa è la ricetta da cui sono partita, è in realtà una torta di limoni, io l'ho fatta spesso con i limoni questa volta ho sostituito i limoni con le arance, ne ho messe tre perchè erano piccole credo che grandi ne bastino anche 2, l'ho fatta con lo sbattitore perchè non ho il bimby; l'impasto è molto molto "morbido", ma vi assicuro che è giusto così, in forno si asciuga bene; nel mio ci vuole un po' più di 1/2 ora circa 45 min. quindi ognuno si regoli con il suo.

Nel frattempo preparare lo sciroppo:

sciogliere sul fuoco lo zucchero nel succo di limone e fare intiepidire.

Sfornare la torta su di un vassoio che abbia dei bordi abbastanza alti, e quando sarà tiepida, versare piano piano lo sciroppo. Sembra tanto, ma poi si assorbe

[immagine non più disponibile].