



Torta con crema al limone - [Visualizza sul sito](#)
di mimma

Questa ricetta è scritta nelle confezioni delle torte Mulino Bianco ed io ho provato a farla.
Ingredienti: g 250 farina 00 - g 250 zucchero - g 150 margarina - 3 uova - g 80 latte - 3 tuorli - g 50 burro - g 20 fecola - liquore - sale - vanillina - un limone - una bustina di lievito in polvere.

per la frolla:

lavorare insieme g 120 di farina e g 50 di zucchero, g 50 di burro, un uovo, un pizzico di sale e stendere una sfoglia alta 3/4 mm, ritagliare un disco e foderare una tortiera del diametro di cm 22.

per la crema:

lavorare g 100 di zucchero con due tuorli, aggiungere g 50 di margarina, il succo e la buccia del limone, g 10 di farina, g 50 di latte caldo con un pizzico di vanillina e un pizzico di sale. Passare il tutto sul fuoco a calore moderato mescolando fino a che la crema ispessisce. Appena bolle, togliere dal fuoco, lasciare raffreddare e spalmare sul fondo di pasta frolla.

La pasta di copertura:

lavorare a crema ben montata g 100 di margarina, g 100 di zucchero, un pizzico di vanillina e uno di sale e poco per volta due uova e un tuorlo, g 30 di latte e un bicchiere di liquore (io ho messo il vermouth). Aggiungere g 120 di farina, g 20 di fecola e il lievito. Versare sulla crema coprendo molto bene. Mettere in forno a 180° per circa 40/50. Quando la torta sarà fredda decorare con zucchero a velo.



E' ideale per la merenda dei bambini e non solo....
Mi scuso per la foto vista dall'alto

[Vai alla discussione sul forum](#)