



Bimby: Torta al limone farcita con crema all'acqua - [Visualizza sul sito](#)
di Imma



torta - limone - agrumi - crema di limone - clementine - caramellate

[questa torta di Rosaria](#) ha conquistato anche me: il procedimento col Bimby può tornarvi utile:

Ingredienti:

4 uova
220g di farina 00
50g di fecola
1 limone (buccia grattugiata e succo di metà limone)
1 bicchiere di olio di mais
200g di zucchero
1 bustina di lievito
burro e farina per lo stampo
zucchero a velo per la decorazione
Per la crema
200g di zucchero
35 di fecola
1 limone (buccia grattugiata e succo...ma che il limone sia piccolo....altrimenti ...metà di succo)
1 uovo
3 dl di acqua
boccale mettere uova e zucchero 1 min. vel.6 aggiungere olio , succo e buccia tritata 1 min.vel.5 con le lame
in movimento aggiungere la farina la fecola e il lievito
versare in uno stampo imburrato e mettere a forno 180° 50 MIN.

intanto preparate la crema

boccale versare l'acqua, zucchero, succo limone, buccia gratt. la fecola 1 uovo azionare 9 min. a 90° vel. 3





[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it