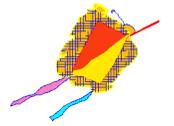




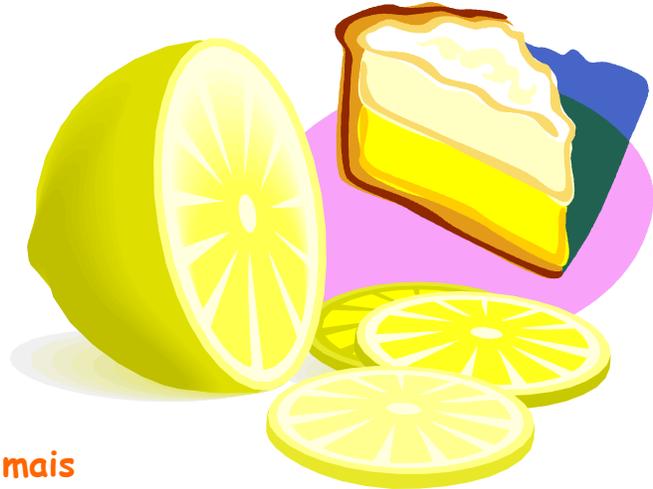
LE RICETTE



TORTA AL LIMONE

Ingredienti:

- 300 gr. farina per dolci
- 200 gr. zucchero
- 3 uova
- 3 limoni biologici
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio di semi di mais
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina



Procedimento:

Sbattere i tuorli con lo zucchero, le bucce e il succo di limone. Aggiungere la farina, il latte, l'olio, il lievito e la vanillina. Montare gli albumi a neve e incorporare all'impasto.

Cuocere a forno preriscaldato a 170° per circa 30-40 minuti.

Se piace più brusca: spremere due limoni con due cucchiari di zucchero e far bollire: con questo sugo bagnare la torta da fredda.