

## TORTA SOFFICE AL LIMONE



**Farina 00** 250 g

**Zucchero** 200 g

**Uova** (circa 3 medie) 170 g

**Olio di semi** 120 g

**Succo di limone** (non trattato) 100 g

**Scorza di limone** (non trattata) 2

**Lievito in polvere per dolci** 16 g

**Sale fino** 1 pizzico

### PREPARAZIONE

Per preparare la torta soffice al limone, spremete il succo di un limone : ve ne occorreranno 100 g. Poi iniziate a lavorare con le fruste elettriche, le uova con lo zucchero . Quando avrete ottenuto un composto spumoso, versate l'olio a filo . Unite anche la scorza di 2 limoni e il succo che avete spremuto .



Lavorate ancora con le fruste per amalgamare il tutto. Setacciate in un'altra ciotola la farina con il lievito e aggiungete le polveri al composto, un cucchiaio per volta. Lavorate ancora per incorporare le polveri in modo omogeneo. Ora imburrate uno stampo da 22 cm di diametro e versate il composto all'interno. Cuocete in forno statico preriscaldato per 50 minuti a 170°.



Fate la prova dello stecchino prima di sfornare la torta, poi lasciatela intiepidire e sformatela delicatamente. Fate raffreddare completamente su una gratella, poi spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo prima di servire la vostra torta soffice al limone.

