



## Torta al limone

### Ingredienti

450 g	Farina
300 g	Zucchero
n° 4	Limoni
150 g	Burro
n° 1	Tazza di canditi
n° 1	Bicchiere di latte
n° 4	Uova
n° 1	Bustina di lievito vanigliato
n° 1	Pizzico di sale

### Per la guarnitura (facoltativa)

n° 6	Fettine di limone
n° 6	Ciliegie candite

### Preparazione

1. Far sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire.
2. Grattugiare la scorza dei 4 limoni e poi spremerli.
3. Tritare i canditi in modo da ridurli in pezzetti piccoli.
4. Montare gli albumi delle uova a neve ferma.
5. In una ciotola lavorare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto bello gonfio e spumoso; incorporare quindi la scorza dei limoni e il loro succo e la farina continuando ad amalgamare il composto e unendo anche un pizzico di sale, il burro fuso tiepido e il latte.
6. Solo alla fine e quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati incorporare delicatamente gli albumi montati, il lievito e i canditi.
7. Prendere un pezzo di carta forno adatto a foderare una teglia di 30 cm di diametro; bagnarla, strizzarla molto bene e farla aderire perfettamente alla teglia.
8. Mettere il composto nella teglia e infornare a 180 °C per 40 minuti.
9. Lasciar raffreddare la torta al limone, poi sistemarla in un piatto da portata, guarnirla con le fettine di limone e le ciliegie candite e servirla (io preferisco una spolverata di zucchero a velo e basta).

