



Torta glassata al limone con semi di papavero

Ingredienti

175 g	Farina 00
150 g	Zucchero semolato
100 g	Burro
5 g	Lievito per dolci
n° 3	Cucchiaini di semi di papavero
n° 1	Limone non trattato

Per la glassa

125 g	Zucchero a velo
-	Succo di mezzo limone non trattato

Preparazione

1. Lavorare il burro tagliato a pezzetti con lo zucchero. Quando il composto risulterà cremoso aggiungere 1 uovo alla volta.
2. Aggiungere il latte, la farina, il lievito, i semi di papavero e la buccia grattugiata del limone e completare l'impasto.
3. Imburrare una teglia o uno stampo, versarvi il composto.
4. Mettere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti.
5. Quando il dolce sarà dorato toglierlo dal forno e lasciarlo raffreddare.
6. Nel frattempo mescolare lo zucchero a velo e il succo di mezzo limone per formare una glassa densa che andrà spalmata sulla torta.