

Torta bassa al limone, ideale per festicciole di bambini!

Questa è una torta semplice e golosa: in pratica se non la si toglie dal tavolo la tentazione di continuare a servirsene (giusto un altro pezzettino, dai...) è irrefrenabile.

Ed è una torta che presenta il vantaggio di essere adattabile a diverse forme e dimensioni: basta raddoppiare, triplicare o addirittura quintuplicare i quantitativi indicati.

Teglie più grandi nel mio forno non vanno.

Essendo una torta bassa, si presta facilmente a essere tagliata a quadratini; ideale quindi per un tè o delle festicciole per dei bambini.

Abitualmente io ne preparo la versione da due uova (teglia da cm 24 Ø) o quella da tre.

Con cinque uova, volendo si può preparare una teglia da cm 30x40: non ne avanzerà!

Qui di seguito indico la quantità minima di ingredienti per una teglia tonda da una quindicina di centimetri; ma così non mi è mai capitato di prepararla!

Ingredienti, per una teglia da cm 15 Ø:

burro	g	70
zucchero	g	70
scorza di limone	ct	1
uova	pz	1
farina 00	g	55
maizena (o fecola)	g	25
lievito per dolci	g	4
Per la glassa		
zucchero a velo	g	50
succo di limone	cc	25

Preparazione:

Per questa preparazione è importante che burro e uova siano a temperatura ambiente, quindi predisporli prima fuori dal frigo.

Imburrare una teglia o una placca (oppure foderarla con carta forno) e tenerla da parte.

Preriscaldare il forno, statico, a 180°.

Lavorare con la frusta elettrica alla massima velocità il burro fino a ridurlo a una crema morbida.

Continuando a mescolare aggiungere via via lo zucchero già mescolato con le scorze di limone. Dovrà risultarne una crema molto omogenea (volendo macinare finissimo lo zucchero col pestello o il multilama).

Aggiungere il primo uovo e continuare a mescolare per una trentina di secondi alla massima velocità. Procedere, a uno alla volta, fino a esaurimento delle uova.

Ora versare in due o tre volte la farina mescolata alla maizena e al lievito, mescolando a velocità medio bassa.

Travasare l'impasto nella teglia imburrata (o foderata con carta forno) livellandolo uniformemente con una spatola.

Infornare a 180° in forno statico già riscaldato e cuocere per 25' (come sempre, a fine cottura, fare la verifica dello steccolino!).

Poco prima che la torta sia pronta, mescolare insieme lo zucchero a velo col succo di limone: dovrà risultare una glassa densa ma fluida.

Appena la torta è sfornata, posare la teglia su di una gratella e coprirla con la glassa distribuendola con una spatola: è importante che quest'operazione sia fatta a torta calda in modo che la glassa possa penetrare nell'impasto profumandolo e non si limiti soltanto alla superficie.

Lasciar raffreddare la torta nella teglia sulla gratella.

La torta può essere servita a grossi quadrotti irregolari.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Nella versione con tre uova si può usare una teglia da cm 20x30 oppure due teglie da 10x30: la torta sarà ancora più semplice da porzionare!

Il succo e la scorza di limone possono essere sostituiti da eguali quantità d'arancia: un gusto molto diverso ma altrettanto goloso!