

TORTA AL LIMONE CON GLASSA

PER LA TORTA:

250g. farina 00. Tipi di farina: farina di grano tenero, di grano duro, di mais, di kamut, d'orzo integrale, semola, d'avena, di castagne ecc...

3 uova. Tipi di uova: 0 di allevamento biologico, 1 da galline allevate all'aperto, 2 allevamento a terra, 3 allevamento in gabbia.

180g. Zucchero. Tipi di zucchero: di canna, semolato, a velo.

30ml. Succo di limone. Tipi di limoni: quattro stagioni, zagara bianca, di Amalfi, lunario, di Sorrento, Verna.

100ml. Acqua. Tipi di acqua: minerale, solfata, ferruginosa, calcica, magnesiacca, clorurata, sodica.

130ml. Olio di semi. Tipi di olio: olio extra vergine d'oliva, vergine d'oliva, semi di girasole, mais, sesamo, arachidi, zucca, soia, lino.

Buccia grattugiata di limone.

Una bustina di lievito per dolci. Tipi di lievito: di birra, lievito madre, lieviti chimici, bicarbonato d'ammonio e di sodio.

1 pizzico di sale. Tipi di sale: sale comune, marino, grosso, sale nero, sale rosso.

Per la glassa:

125g. Zucchero a velo

20ml. di succo di limone

Preparazione:

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio, il succo del limone, l'acqua e la buccia grattugiata sempre mescolando. Aggiungere la farina, il lievito e il pizzico di sale sempre mescolando. Metti il composto in forno a 180° per 40-45 minuti. Sforna e fai raffreddare. Metti lo zucchero a velo in una ciotola e aggiungi il succo pian piano mescolando. Versa la glassa sulla torta e lascia raffreddare.

