

Cake al limone *(Dolci)*



Preparazione

Mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida. Intanto in una ciotola mettete il burro a pezzetti (deve essere a temperatura ambiente) con lo zucchero e montate possibilmente con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Unite i tuorli uno alla volta, amalgamandoli uniformemente. Accendete il forno a 180 gradi. Lavate i limoni, tritatene la scorza (solo la parte gialla) e spremeteli. Unite succo e scorza al composto di burro e zucchero. Aggiungete anche l'uvetta sgocciolata e asciugata e la farina facendola cadere attraverso un setaccio. A parte, montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale, poi incorporateli poco alla volta al composto, mescolando dall'alto in basso e viceversa. Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare, versatevi delicatamente il composto, livellatelo e cuocete per 50 minuti circa. Fate raffreddare completamente prima di sfornare e poi servite.

Consigli

Se volete trasformare il vostro cake al limone in un dolce coreografico da presentare in occasione di un buffet o di una cena in compagnia, potete glassarlo o decorarlo come meglio credete. L'ideale è preparare una glassa al limone e versarla su tutta la superficie del dolce.

Curiosità

La parola limun, in arabo, indica indistintamente qualunque tipo di agrume, quindi non solo limoni ma anche arance, mandarini ed altri frutti.

Informazioni

Preparazione 80 minuti

Cottura 50 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 500 grammi

Burro 150 grammi

Zucchero 250 grammi

Uvetta 60 grammi

Uova 5 unità

Limone (due limoni)

Sale