Torta al limone

Ingredienti per 4 persone:

- *200 gr farina frumento tipo 2*
- *100 gr amido di mais*
- *220 gr zucchero di canna*
- *170 ml latte*
- *3 uova*
- *Scorza di 2 limoni*
- *1 bustina di cremor tartaro o lievito per dolci*

Preparazione:

Mescolare in una ciotola i tuorli con lo zucchero, aggiungere quindi il latte e le scorze di limone grattugiate. Aggiungere al composto la farina, l'amido di mais e l'agente lievitante e amalgamare bene. Montare a neve gli albumi e aggiungerli al composto delicatamente. Cuocere in forno a 180°C per 25 minuti.

Commenti

Dott.ssa Michela Glionna Biologa Nutrizionista
Centro Polispecialistico Sinapsi, via Caduti Bollatesi 14, 20021 Bollate (MI), Tel. 0239486169
Studio Medico Casalini, via Silvio Pellico 11/A, 20021 Bollate (MI), Tel. 0238303280
www.gm-informa.it, mail: info@gm-informa.it, Tel. +393403126173