



Torta agli albumi al profumo di limone

Ingredienti

350 g di farina

252 g di burro

182 g di zucchero

7 albumi

una bustina di lievito

la scorza di 2 limoni o 2 arance (a scelta... io l'ho profumata al limone)

zucchero a velo q.b.

Un'idea per non buttare gli albumi se avete usato solo i tuorli, io l'ho fatta con il limone ma si può fare anche con l'arancia.

Lavorare bene lo zucchero con il burro morbido fino a rendere un impasto cremoso. Aggiungere la farina miscelata al lievito alternandola con gli albumi montati a neve ferma quindi aromatizzate con la scorza dell'agrume preferito. Versare l'impasto ottenuto in uno stampo dal diametro di 24 cm. e porre in forno caldo a 180°.

Per quanto riguarda il tempo di cottura, la ricetta originale parla di 40 minuti, col mio forno ci sono voluti quasi 55 minuti quindi mi affido alla vostra esperienza. Quando la torta si sarà raffreddata spolverizzare con lo zucchero a velo.

