



Torta al limone con doppia glassa

Ingredienti

300 gr di farina setacciata

150 gr di zucchero

2 uova

3/4 bicchiere di olio di semi

1 bicchiere ed 1/4 di latte

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

Un pizzico di sale

buccia di 2 limoni

Ingredienti per glassa liquida:

succo di 1 o 2 limoni

125 gr di zucchero a velo

Ingredienti per copertura di glassa:

200 gr di zucchero a velo

poco succo di limone

poca acqua

codette di zucchero colorate in quantità a piacere

Questa ricetta nasce da una variante della ricetta "[Torta al limone con glassa](#)" di Lilly Tirabassi. Risultato: un'altra ottima, soffice torta!

In una terrina sbattere zucchero e uova intere finché il composto diventa spumoso, aggiungere farina, sale e vanillina, poi aggiungere olio, latte e buccia del limone; quando tutto è amalgamato aggiungere il lievito in polvere e continuare a mescolare.

Versare l'impasto in una teglia precedentemente imburrata ed infarinata ed cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi per 30-45 minuti (controllare la cottura con prova stecchino).

Nel frattempo preparare le due glasse, la prima deve risultare molto liquida, la seconda molto densa (la seconda va messa in frigo per almeno 10 minuti).

Mettere la torta ancora tiepida su una grata rialzata (tipo quella in dotazione con il microonde) appoggiata sopra un piatto da pizza; praticare con uno stuzzicadenti dei forellini molto ravvicinati e profondi, quando la torta è ancora calda con un cucchiaio versare la glassa liquida su tutta la superficie della torta cercando di farla assorbire tutta. Aspettare almeno 15 minuti prima di mettere la seconda glassa che così non rischia di scivolare; come già detto deve risultare molto densa e compatta, ma comunque lavorabile con un cucchiaio. Mettere la torta su carta forno e versare il composto partendo dal centro aiutandosi con un cucchiaio se non si spande bene (deve ricoprire tutta la superficie, se possibile anche i lati), spargere le codette colorate e lasciare asciugare completamente prima di servire.



Variante della ricetta di Lilly Tirabassi a cura di Floriana Marchetti