



## Torta al limone con glassa

### **Ingredienti**

300 g di farina  
150 g di zucchero  
2 uova  
1 bicchiere di olio di semi  
1 bicchiere di latte  
1 busta di vanillina  
1 bustina di lievito  
sale q.b.

buccia di 2 limoni

Ingredienti per la glassa:

succo di 1 o 2 limoni  
125 g di zucchero a velo

In una terrina mescolare prima farina, zucchero, sale, lievito setacciato e vanillina. Poi aggiungere le uova intere, l'olio e il latte. Infine la buccia grattugiata dei due limoni. Versare l'impasto in una teglia precedentemente rivestita con carta da forno e cuocere nel forno pre-riscaldato a 180° per 40-50 minuti. Controllare la cottura con uno stuzzicadenti e, a cottura avvenuta, estrarre dal forno. Dopo aver messo la torta con la carta da forno su un piatto, praticare dei forellini ben distanziati su tutta la torta ancora calda e con un cucchiaino versarvi sopra la glassa preparata semplicemente mescolando insieme il succo di limone con lo zucchero a velo. Lasciar raffreddare e servire.

Ricetta di [Lilly \(Liliana Tirabassi\)](#)