



## TORTA AL LIMONE (TOP CAKE)

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE AL LIMONE

---

#### INGREDIENTI

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| TOP CAKE                     | g 1.000 |
| UOVA                         | g 450   |
| OLIO DI SEMI                 | g 450   |
| SUCCO DI LIMONE              | g 150   |
| SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA | Q.B.    |

#### PREPARAZIONE

Miscelare con foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità TOP CAKE, uova ed olio di semi.  
Aggiungere il succo di limone, la scorza grattugiata e mescolare dolcemente.

### FINITURA

---

#### INGREDIENTI

|                           |      |
|---------------------------|------|
| BIANCANEVE PLUS           | Q.B. |
| LIMONE FRESCO - A FETTINE | Q.B. |

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare in tortiere imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS e fettine di limone.