LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta LUNA

.....Era tutta una scomessa ...!!!... ciao Luna!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Uova - 3
- zucchero 220 g
- latte - 10 cucchiai
- burro - 100 g
- farina -150 g
- amido buitoni - 150 g [-oppure 300 g di farina-]
- lievito - 1
- limone gratt.- 1 grande
- un pizzico di sale

Preparazione

Mettete in una ciotola le uova e le frullate leggermente senza niente. Aggiungete lo zucchero e continuate a frullare. Prendete il burro lo fate ammorbidire e lo versate nella ciotola. Aggiungete il latte, un pizzico di sale, la farina e l'amido buitoni, mischiandoci anche il lievito. Grattugiate un bel limone fresco e unitelo agli altri ingredienti. Versate il composto nella teglia imburrata e infarinata. Accendete il forno a 180° e mettetevi la torta. Dopo circa un quarto d'ora abbassate a 150° e, quindi proseguite la cottura per circa 30 minuti. Controllate con uno stecchino se è cotta e spegnete. Lasciate ancora in forno qualche minuto. Toglietela dalla tortiera, ricopritela con dello zucchero a velo e gustatela anche calda, come ho fatto io! Domani , a colazione, sarà buonissima!!!!!!!