



Ricetta per Dolce soffice al limone



Per 8 persone

Tempo di preparazione: 75 min

Sono necessari: Una casetta della lunghezza di 21 cm oppure un stampo torte

Ingredienti:

- 200 g [farina di grano tenero tipo 00 blu RIEPER](#) oppure [farina Universale RIEPER](#)
- 50 g maizena
- 2 cucchiaini lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 200 g burro fuso
- 180 g zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 4 uova
- succo di un limone
- buccia di un limone

Preparazione:

Preriscaldare il forno. Con un frullatore sbattere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, il burro e le uova fino a ottenere una massa schiumosa. Mescolare e setacciare la farina, la maizena e il lievito in polvere. Aggiungere lentamente il succo di limone e la buccia di limone. L'impasto deve essere pastoso. Imburrare leggermente la casetta e versarvi l'impasto. Infornare sul secondo ripiano.

Dopo il tempo di cottura previsto controllare infilando uno spiedino o uno stuzzicadenti (deve risultare asciutto), eventualmente prolungare la cottura. Dopo la cottura: Lasciare il dolce nello stampo fino a quando è possibile toccare la casetta con le mani. Rimuovere con attenzione dalla forma e porre su una graticola.

Tempo di cottura:

ca. 60 min. a 175°C in forno termoventilato

Nel forno statico la temperatura e il tempo di cottura devono essere adattati.