Torta al Limone

Limonlu Pasta

3 uove
1 bicchiere + 1 cuchiaio di zucchero polverato
2 bicchieri di farina
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere dolio vegetale
Grtattugiato sbuccia di 1 limone
1 bustina di lievito polverante
1 bicchiere di latte
Per la crema;
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere d'acqua
Mezzo cucchiao di farina
1 cucchiaio d'amido
1 grattugiato sbuccia di limone
1 cucchiaino di margherina
4 cucchiai di zucchero polverato

Uova e zucchero polverato si miscelano con miscelatore. Poi sopra s'aggiungono yogurt olio vegetale,farina, lievito polverante e grattugiato di sbuccia di limone.
Questa miscela si svuta in un vassoio oliato. Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 50 minuti.
Dopo aver tolto dal forno si lascia a riposare per 10 minuti e poi si taglia in 2 pezzi in orizzontale.
in questo momento si prepara la crema: Si mette latte nell'acqua fresca, sopra si aggiungono farina, amido e zucchero. Si miscelano finchè diventano perfetta miscelata. Si cucina sul fuoco medio finchè diventano crema bene.
Poi si toglie dal fuoco S'aggiunge grattugiato diu sbuccia del limone, si toglie dal fuoco e s'aggiunge subito margherina. Si miscela finchè si scioglie la margherina.
Sopra della parte di torta tagliatra si mette mezzo bicchiere di latte per essersi morbido.
Sopra si mette mezza della crema. Dopo asciutto un pò la crema si inscerisce secondo pezzo e poi sopra di torta si mette l'altra metà della latte.
Crema esagerata si mette ai finachi e sopra della torta.
Si lascia a riposare al meno 4 ore in frigo.
Si servirsi.

Nota: Se volendo di avere più solido di crema allora s'aggiunge 1 uova nella latte quando fredda.