



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Torta al Limone

Limonlu Pasta



3 uova
1 bicchiere + 1 cucchiaio di zucchero polverato
2 bicchieri di farina
1 bicchiere di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
Grattugiato 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 cucchiaio di farina
1 cucchiaio d'amido
1 grattugiato sbuccia di limone
1 cucchiaino di margherina
4 cucchiaini 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 finché diventano perfetta miscelata. Si cucina sul fuoco medio finché diventano crema bene.

Poi si toglie dal fuoco. S'aggiunge grattugiato di sbuccia del limone, si toglie dal fuoco e s'aggiunge subito margherina. Si miscela finché si scioglie la margherina.

Sopra della parte di torta tagliata si mette mezzo bicchiere di latte per essersi morbido.

Sopra si mette mezza della crema. Dopo asciutto un po' la crema si inscrive 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 uovo nella latte quando fredda.