



## Torta con Limonata

Limonatalı Kek



3 uova  
1 bicchiere di zucchero polverato  
Mezzo bustina di burro (125 gr.)  
1 bustina lievito in polvere  
1 grattugiaito sbucia di limone  
2,5 bicchieri di farina  
Per limonata:  
1 succo di limone  
1,5 cucchiali di zucchero polverato  
1 bicchiere d'acqua

- # Uova e zucchero polverato si mettono in una ciotola e si mescolano con miscelatore circa 7 - 8 minuti.
- # Sopra si aggiungono burro sciolto, yogurt, grattugiaito sbucia di limone questi si mescolano ancora per un'pò.
- # Poi si aggiungono la farina setacciata, lievito in polvere, e si mescolano.
- # Poi la miscelata di torta preparata si mette nello stampo di torta e si mette nel forno riscaldato aa 175 gradi e si cucina finchè gonfia e si arroscisce .( circa per 50 minuti)
- # La torta si inverte dopo 10 minuti tolto dal forno.
- # L'acqua succodi limone e zucchero si mescolano bene e si mette sopra di torta fresca.
- # La torta si può servirsi dopo aver succhiato tutta la limonata.

Nota: Nella preparzione di questa torta si possono usare diversi succhi anche.