



# TORTA AL LIMONE (TOP CAKE)

👤 Livello base

DOLCE DA FORNO

## CAKE AL LIMONE

### INGREDIENTI

#### TOP CAKE

uova  
olio di semi  
succo di limone  
scorza di limone grattugiata

### PREPARAZIONE

1.000g Miscelare con foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità TOP CAKE,  
450g uova ed olio di semi.  
450g Aggiungere il succo di limone, la scorza grattugiata e mescolare  
150g dolcemente.  
qb

## Composizione finale

Depositare in tortiere imburrate ed infarinate.  
Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.  
Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS e fettine di limone.