



Cake al limone

[Del 06/09/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 500 g di farina, 150 g di burro, 250 g di zucchero, 60 g di uvetta sultanina, 5 uova, 2 limoni, 1 pizzico di sale - per la teglia: burro, farina

Mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida. Intanto in una ciotola mettete il burro a pezzetti (deve essere a temperatura ambiente) con lo zucchero e montate possibilmente con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Unite i tuorli uno alla volta, amalgamandoli uniformemente. Accendete il forno a 180 gradi. Lavate i limoni, tritatene la scorza (solo la parte gialla) e spremeteli. Unite succo e scorza al composto di burro e zucchero. Aggiungete anche l'uvetta sgocciolata e asciugata e la farina facendola cadere attraverso un setaccio. A parte, montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale, poi incorporateli poco alla volta al composto, mescolando dall'alto in basso e viceversa. Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare, versatevi delicatamente il composto, livellatelo e cuocete per 50 minuti circa. Fate raffreddare completamente prima di sformare e poi servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]