



Torta di lime

[Del 03/03/2009 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Torte](#)]

Ingredienti: per 6 - 8 persone: 375 g di pasta frolla, 4 tuorli d'uovo, 395 g di latte condensato, 125 ml di succo di lime, 2 cucchiaini di scorza di lime.

Scaldate il forno a 180°. Tirate l'impasto tra due fogli di carta da forno di una larghezza sufficiente a rivestire la teglia. Togliete il foglio superiore di carta e rovesciate l'impasto nella teglia. Usate una pallina di impasto per attaccare bene la pasta alle pareti. Tagliate la pasta in eccesso con un coltello affilato. Ricoprite la pasta con la carta da forno, poi riempitela con fagioli crudi. Cuocete per 10 minuti, poi togliete i fagioli e la carta e cuocete per altri 4 - 5 minuti finchè l'impasto non si sarà asciugato. Lasciate raffreddare. Con la frusta elettrica battete i tuorli d'uovo, il latte condensato, il succo di lime e la scorza in una terrina per 2 minuti, finchè non saranno ben amalgamati. Versate nella teglia e livellate la superficie. Cuocete per 20 - 25 minuti poi lasciate raffreddare in frigo per 2 ore. Decoratela con zucchero a velo e fettine di lime e servitela con la panna montata.

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