



## Torta di lime e mirtilli

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

**Ingredienti:** per 6 - 8 persone: 375 g di pasta frolla, 3 uova, 125 g di zucchero, 60 ml di burro, 1 cucchiaio di succo di lime, 2 cucchiaini di scorza di lime, 2 cucchiaini di lievito, 250 g di mirtilli, zucchero a velo.

Tirate l'impasto tra due fogli di carta da forno di una larghezza sufficiente a rivestire una teglia di 23 cm. 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. Fate riposare la pasta per 20 minuti. Ricopritela poi con la carta da forno e riempitela con fagioli crudi. Cuocete per 10 minuti a 200°, poi togliete i fagioli e la carta e fate cuocere per altri 4 - 5 minuti finchè l'impasto non si sarà asciugato. Lasciate raffreddare. Abbassate la temperatura a 180°. Preparate il ripieno. Sbattete le uova e lo zucchero in una terrina con la frusta elettrica fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete il burro, il succo e la scorza di lime e il lievito. Mescolate bene tutti gli ingredienti poi metteteli nella teglia. Cuocete per 15 minuti, poi abbassate la temperatura a 160° e cuocete per altri 20 - 25 minuti finchè il ripieno non si è un pò dorato. Fate raffreddare (il ripieno si abbasserà mentre si raffredda) e poi guarnite con i mirtilli. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

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