

## TORTINE AL LIMONE

### Ingredienti

- farina (200gr)
- 1 limone
- burro (120gr)
- zucchero (150gr)
- zucchero a velo (125gr)
- 1 uovo
- lievito vanigliato
- ricotta (150gr)
- succo di limone (1ml)
- essenza di mandorla amara

### Come si prepara

Sbattere l'uovo con lo zucchero per 2-3 minuti, poi aggiungere, sempre sbattendo, la ricotta, il burro fuso, il succo e la buccia grattugiata del limone, l'estratto di mandorla e infine la farina setacciata insieme al lievito per dolci.

Quando il composto è bello liscio, riempire fino a 3/4 di altezza 12 pirottini appoggiati su una teglia per muffin.

Infornare a 200 gradi per circa 15 minuti o finché le tortine saranno lievitate e dorate. Lasciar intiepidire su una griglia.

Prelevare la buccia, a striscioline, del secondo limone, e farle cuocere a fuoco basso per 15 minuti in uno sciroppo preparato con 200 ml di acqua e 200 g di zucchero, farlo bollire per 5 minuti prima di aggiungere le buccette.

Spegnere e lasciar raffreddare le bucce nello sciroppo.

Preparare la glassa secondo ricetta.

Quando le tortine saranno fredde, glassarle, decorare con le buccette sgocciolate e lasciar rapprendere a temperatura ambiente.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 50**



**Gradimento:** 2

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	370 kcal 1549 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

occasioni speciali, bambini, new, torte, Tortine, limone

