

Gâteau al limone e olio d'oliva (Christophe Bacquié)

Ingrédients

- 150g di zucchero
- 2 uova intere
- 7 cl o 70g di panna liquida intera
- 120g di farina
- 2g di lievito in polvere
- 4 cl o 40g di olio d'oliva
- 3 cl o 30g di succo di limone
- 30g di zucchero
- 3 cl o 30g di acqua

Préparation

1. Ho iniziato ad accumulare un bel po' di ricette di torte sul mio blog, ma d'altra parte era da molto tempo che non facevo una torta al limone!
2. Avevo già provato la ricetta di Pierre Hermé, deliziosa, ma questa volta mi sono lanciata in una ricetta che avevo visto passare su Instagram, una torta al limone e olio d'oliva di Christophe Bacquié.
3. Mescolare le uova con lo zucchero, la scorza e la panna liquida.
4. Aggiungere la farina e il lievito.
5. Scaldare leggermente l'olio d'oliva, quindi aggiungerlo al composto precedente.
6. Versare l'impasto nello stampo da cake imburattato o foderato con carta da forno, quindi infornare nel forno preriscaldato a 150°C per circa 40 minuti (da regolare a seconda del vostro forno e se aumentate le proporzioni).
7. Mescolare gli ingredienti in una casseruola e portare a ebollizione.
8. Continuare la cottura dello sciroppo a fuoco basso fino a quando lo zucchero sarà completamente sciolto.
9. Non appena la torta esce dal forno, sformarla e imbevila con lo sciroppo.
10. Lasciar raffreddare, poi gustatevela!