

Torta al limone e semi di papavero

Ingrédients

- 3 uova
- 170g di zucchero
- 65g di succo di limone
- 200g di farina T55
- 6g di lievito in polvere
- 50 di burro
- 60g di panna liquida intera
- 20g di semi di papavero
- 30g di succo di limone
- 20g di zucchero a velo
- 20g di succo di limone

Préparation

1. L'associazione limone-papavero, un grande classico che funziona sempre molto bene!
2. Eccola in un cake molto semplice, ben aspro, che renderà felice la vostra colazione o merenda Tempo di preparazione: 30 minuti + 55 minuti di cottura Per un cake di 20cm: Il cake: 3 uova di zucchero La scorza di due limoni di succo di limone di farina T55 di lievito in polvere 50 di burro di panna liquida intera di semi di papavero Preriscaldare il forno a 160°C.
3. Sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire.
4. Mescolare lo zucchero con le scorze.
5. Aggiungere le uova, poi il succo di limone.
6. Aggiungere la farina e il lievito setacciati, poi il burro intiepidito e la panna sbattendo tra ogni aggiunta.
7. Terminare aggiungendo i semi di papavero.
8. Versare l'impasto nello stampo per cake, tracciare una sottile linea di burro al centro del cake e infornare per 55 minuti.
9. Lo sciroppo di imbibizione: di succo di limone di zucchero a velo Mescolare i due ingredienti, poi inzuppare il cake con lo sciroppo appena sfornato.
10. Attendere che il cake si raffreddi prima di sfornarlo.
11. La glassa: di zucchero a velo di succo di limone Alcuni semi di papavero Mescolare lo zucchero a velo con il succo di limone.
12. Versare la glassa sul cake sistemato su una griglia.
13. Lasciare cristallizzare, poi decorare se si desidera con qualche scorza di limone e semi di papavero prima di goderselo!