

DOLCI E DESSERT

Cake al limone

Origine: Francia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Farina	500 g
Burro	150 g
Zucchero	250 g
Uvetta sultanina	60 g
Uova	5
Limoni	2
Sale	1 pizzico

PER LA TEGLIA

Burro

Farina

Preparazione

- 1 Mettete a mollo l'uvetta in acqua tiepida. Intanto in una ciotola mettete il burro a pezzetti (deve essere a temperatura ambiente) con lo zucchero e montate possibilmente con una frusta elettrica fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.
- 2 Unite i tuorli uno alla volta, amalgamandoli uniformemente. Accendete il forno a 180 gradi. Lavate i limoni, tritatene la scorza (solo la parte gialla) e spremeteli.
- 3 Unite succo e scorza al composto di burro e zucchero. Aggiungete anche l'uvetta sgocciolata e asciugata e la farina facendola cadere attraverso un setaccio.
- 4 A parte, montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale, poi incorporateli poco alla volta al composto, mescolando dall'alto in basso e viceversa.
- 5 Imburrate e infarinate uno stampo rettangolare, versatevi delicatamente il composto, livellatelo e cuocete per 50 minuti circa. Fate raffreddare completamente prima di sformare e poi servite.