



TORTA AL PAPAVERO LIMONE

Ingredienti

Per 1 torta

180 grammi di zucchero

180 grammi di zucchero

200 grammi di burro sciolto

3 limoni

5 uova

70 grammi di polvere di mandorle

30 grammi di semi di papavero

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

80 grammi di zucchero a velo

Passi

- 1.** Sciogliete il burro e mescolatelo con lo zucchero a velo, la farina, le mandorle tritate e il bicarbonato di sodio. Aggiungete quindi le uova una ad una, la scorza di un limone, il succo di 2,5 limoni e i semi di papavero.
- 2.** Prendete lo stampo, imburратelo e infarinatelo e versateci il preparato prima di infornare 35/40 minuti a 170°C.
- 3.** Durante la cottura, preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo e il succo di mezzo limone (aggiungete, poi, il succo poco a poco, fino ad ottenere la giusta consistenza). Quindi, versate la glassa quando la torta si sarà raffreddata.