

Torta al lime e pistacchi



Un'altra idea per la vostra colazione: torta al lime e pistacchi. Per gli amanti dei pistacchi, FraSi in cucina vi propone per la colazione un dolce semplice, leggero, con la croccantezza della granella di pistacchi.

Ingredienti

175 g di zucchero

150 g di farina

2 uova

4 cucchiaini di acqua

succo di 2 lime

scorza di 1 lime

40/50 g di pistacchi

1/2 bustina di lievito per dolci

Lavorate lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto spumoso e omogeneo. Aggiungete la farina, l'acqua, il succo di lime e frullate il composto. Aggiungete anche la scorza di lime e in ultimo il lievito.

Nel mixer, tritate i pistacchi fino ad ottenere una granella non troppo fine. Aggiungete la granella di pistacchi al composto e mescolate per avere un impasto omogeneo.

Rivestite di carta da forno una teglia da 18 cm di

diametro e imburrate i bordi. Versate l'impasto nella teglia e infornate in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Superata la prova stecchino, sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di toglierla dalla teglia.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)