



Torta Rústica de Limão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|
| Ovo (clara e gema separadas) | 12 unidades | 600 g |
| Açúcar | 2 xícaras (chá) | 300 g |
| Farinha de rosca grossa | 1 xícara (chá) | 140 g |
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 3 colheres (sopa) | 45 ml |
| Raspas de limão siciliano | 3 colheres (copa) | 12 g |
| Suco de limão | meia xícara | 100 ml |
| Açúcar de confeiteiro | 3 colheres (sopa) | 30 g |
| Sorvete de creme | 10 bolas | 500 g |

Modo de Preparo

1. Na tigela da batedeira, coloque as gemas e bata em velocidade média, adicionando metade do açúcar, aos poucos, por 3 minutos, ou até ficar claro e cremoso.
2. Junte a farinha de rosca, o Azeite TERRANO®, a castanha, as raspas e o suco de limão, e com o auxílio de uma espátula, incorpore-os delicadamente. Reserve.
3. Na tigela da batedeira, coloque as gemas dos ovos e bata em velocidade média,

acrescentando o açúcar restante, aos poucos, por 1 minutos, ou até ficar firme (clara em neve).

4. Incorpore delicadamente as claras em neve à mistura de gemas. Transfira para uma forma redonda grande (28 cm de diâmetro) de fundo removível, previamente untada com manteiga e forrada com papel-manteiga.

5. Leve ao forno baixo (160 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até que doure e que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar.

6. Desenforme e polvilhe com o açúcar de confeiteiro. Corte em 10 fatias e sirva cada uma acompanhado de uma bola do sorvete.