



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.