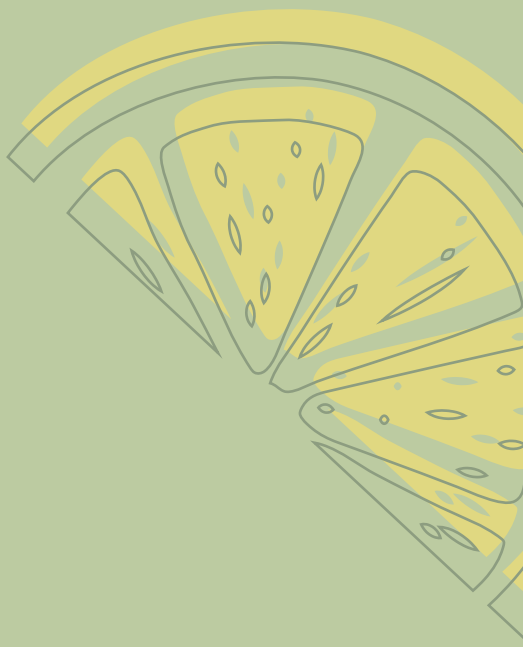
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Quadrotti al limone



Ingredienti

- 160g di zucchero
- Buccia grattugiata di 2 limoni
- 50ml di glassa di limone
- 2 uova medie
- 160g di burro morbido
- 1 pizzico di sale
- 250g di farina
- 4g di lievito per dolci
- 90g di zucchero a velo

Per la glassa

- 160g di zucchero
- Buccia grattugiata di 2 limoni

Preparazione

1. Iniziamo unendo lo zucchero e la scorza di limone e mischiamo bene.

2. Aggiungiamo il burro morbido e usiamo le fruste per amalgamare.

3. Quindi la glassa, le 2 uova e il pizzico di sale, mischiamo bene.

4. Finiamo con la farina e il lievito e amalgamo l'impasto.

5. Versiamo in una teglia 22x22cm.

6. Cuciniamo in forno a 180°C per 40min.

7. Lasciamo intiepidire e prepariamo la glassa della densità a piacere che verseremo sulla torta.

Lasciare raffreddare e poi tagliare a quadrotti o brownies.