



# COPPETTE AL LIMONE

## PER 6 PERSONE

Per uno stampo per cake da ca. 20 cm foderato con carta da forno:

125 g	di burro, morbido
125 g	di zucchero
1 presa	di sale
2	uova
1	limone bio
125 g	di farina
0.5 c.ni	di lievito in polvere
50 g	di zucchero a velo
500 g	di yogurt greco al naturale
1	limone bio

In collaborazione con

**Betty Bossi**

## ECCO COME SI FA

**1. Impasto:** preriscaldare il forno a 180 °C. Mettere il burro in una ciotola. Aggiungere lo zucchero e il sale e lavorare con la frusta dello sbattitore elettrico. Unire un uovo alla volta e continuare a mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Aggiungere la scorza del limone grattugiata, spremere il succo (si dovrebbe ottenere ca. 1/2 dl), mettere da parte. Mescolare la farina e il lievito in polvere e incorporarli al composto. Versare l'impasto nello stampo preparato in precedenza.

**2. In forno:** cuocere per ca. 40 min. nella parte inferiore del forno. Sforare, lasciar intiepidire, quindi bucherellare con uno spiedino di legno. Mescolare il succo di limone messo da parte con lo zucchero a velo, versare sul cake. Togliere il cake dallo stampo e metterlo a raffreddare su una griglia.

**3. Impiattamento:** tagliare il cake a cubetti, distribuirlo insieme allo yogurt nelle ciotoline. Guarnire con il limone tagliato a fettine sottili.

**Può essere preparato in anticipo:** preparare la base del cake ca. 1 giorno prima e conservarla avvolta nella pellicola.

**Preparazione:** ca. 30 min.

**In forno:** ca. 45 min.

**Valore nutritivo:** Porzione (1/6):  
kcal 470 / G 27 / C 48 / P 8

## Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto

