

Ricetta dei quadrotti al limone: facili da fare e buonissimi

Autore: Redazione

Data: 06 Febbraio 2020



I **quadrotti al limone** sono [dolcetti](#) tanto semplici, quanto buoni. Hanno un **profumo** irresistibile e sono perfetti per la prima colazione, ma anche per la merenda, magari accompagnati da una tazza di buon tè.

Realizzarli in casa è molto [facile](#), non servono particolari **strumenti** e vanno benissimo anche per chi non si mette spesso alla prova davanti ai fornelli. Gli **ingredienti** sono pochi e genuini. Vediamo subito come realizzare i quadrotti [al limone](#) in pochi passi.

Ricetta quadrotti al limone

Ingredienti

- 2 limoni non trattati

- 120 g di zucchero
- 100 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 3 uova
- lievito in polvere per dolci
- 300 g di zucchero a velo
- 100 ml di succo di limone

Procedimento

1. Montate le uova con lo zucchero, fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso.
2. Unite l'olio di semi, il succo e la buccia di limoni grattugiata, la farina e la fecola già setacciate.
3. Aggiungete anche il lievito in polvere.
4. Amalgamate bene, quindi versate il composto in una teglia rettangolare, che avrete rivestito con carta forno.
5. Cuocete nel forno già caldo, a 180° per circa 30 minuti.
6. Per verificare la cottura, utilizzate uno stuzzicadenti: così sarete sicuri dell'avvenuta cottura anche all'interno.
7. Sfornate e fate freddare bene.
8. Tagliate a quadrotti, quindi passate alla glassa.
9. Mettete lo zucchero a velo in una ciotola e unite il succo di limone già filtrato, poco alla volta.
10. Mescolate bene, con un cucchiaino di metallo, fino a ottenere una glassa liscia.
11. Decorate i quadrotti con la glassa: potete ricoprirli interamente o creare dei disegni.
12. Fate asciugare la glassa e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/quadrotti-al-limone-ricetta/>

Generato il 06/03/2026