Ingredienti per la crema
Scorza di un limone grattugiato
120 g di zucchero di canna
500 ml di latte
3 cucchiai di maizena

Ingredienti per la torta
250 g di farina di farro
85 g di zucchero di canna integrale
100 ml circa di latte di soia
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Preparazione
Cominciamo dalla **crema di limone**.
In un pentolino mescoliamo fuori dal fuoco insieme zucchero, maizena e scorza di limone, aggiungiamo piano piano il latte mescolando con una frusta manuale.

Quindi mettiamo sul fuoco dolce e sempre con una frusta manuale, delicatamente mescoliamo per far rassodare la nostra crema, finché non raggiungeremo la densità giusta per versarla, tra poco, sull'impasto della torta prima di infornarla.

Quindi in una ciotola versiamo tutti gli ingredienti della **torta** e mescoliamo con una frusta elettrica (uno sbattitore insomma) e una volta ottenuto un impasto omogeneo versiamolo in uno stampo non troppo grande (io ne ho utilizzato uno quadrato di circa 20x20 cm foderato con carta da forno.

Sopra questo impasto versiamo la nostra crema di limone ancora densa ed inforniamo per 20-25 minuti a temperatura media e finché non apparirà dorata.

Quindi sforniamo, lasciamo intiepidire prima di porzionare e servire.

Mi raccomando: si conserva in frigo!