

MARIA MADDALENA

TORTA AL LIMONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 40 MINUTI

INGREDIENTI

50 GR DI FARINA DI RISO (SOSTITUBILE CON 45 GR DI FARINA 00 PER CHI È CELIACO)

1 LIMONE (SUCCO E SCORZA)

3 UOVA MEDIE

90 GR DI ZUCCHERO

300 GR DI RICOTTA (IO HO ULITIZZATO RICOTTA SENZA LATTOSIO)

2 CUCCHIAI DI OLIO DI RISO (OPPURE OLIO DI SEMI PREFERITO)

ZUCCHERO A VELO PER DECORARE

PROCEDIMENTO

1. DIVIDETE I TUORLI DAGLI ALBUMI.

2. MONTATE GLI ALBUMI A NEVE BEN FERMA CON LE FRUSTE ELETTRICHE.

3. AGGIUNGERE AI TUORLI LO ZUCCHERO E MESCOLATE CON LE FRUSTE, FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO CHIARO E SPUMOSO.

4. AGGIUNTE ORA AI TUORLI MONTATI CON LO ZUCCHERO LA RICOTTA, I DUE CUCCHIAI DI OLIO DI RISO, IL SUCCO E LA SCORZA DEL LIMONE.

5. AGGIUGETE LA FARINA DI RISO E MESCOLARE BENE IL

6. INCORPORATE POI GLI ALBUMI MONTATI A NEVE MESCOLANDO CON MOVIMENTI DELICATI DAL BASSO VERSO L' ALTO PER NON FAR SMONTARE IL COMPOSTO.

7. VERSARE ORA IL COMPOSTO OTTENUTO NELLA TORTIERA DA 18 CM RICOPERTA DA CARTA FORNO.

8 . FATE CUOCERE IN FORNO STATICO PRERISCALDATO A 170 PER 40/45 MINUTI CIRCA (I TEMPI DI COTTURA POSSONO VARIARE NOTEVOLMENTE IN BASE AL VOSTRO FORNO).