

# Torta delle monache

Senza glutine



## Ingredienti

500 gr ricotta senza lattosio

4 uova

170 gr farina di mandorle #

260 gr zucchero

1 limone bio (la scorza)

zucchero a velo q.b. #

## **Procedimento**

*Con le fruste elettriche, montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio, spumoso e chiaro. In un piatto schiacciare la ricotta con una forchetta. Metterla nella ciotola con le uova. Unire anche la farina di mandorle e la scorza grattugiata del limone e incorporare con una spatola, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Trasferire nella tortiera rivestita di carta forno e cuocere 30 minuti a 160°C, forno statico, e poi alzare la temperatura a 180°C per altri 10 minuti o fino a doratura. Fare raffreddare e servire a quadrotti dopo aver spolverato con zucchero a velo.*

## **Ricetta dal web**