

# Quadrotti al limone

## senza glutine



### Ingredienti

*3 Uova*

*120 gr Burro senza lattosio*

*150 gr Zucchero*

*110 gr Farina di riso (finissima) #*

*1 limone*

*1 cucchiaino Lievito in polvere per dolci #*

## **Procedimento**

*Sciogliere a fiamma bassa il burro in un pentolino e lasciarlo raffreddare. In una ciotola frullare lo zucchero con il burro sciolto, aggiungere le uova fino ad avere un composto ben spumoso, Aggiungere la buccia grattugiata di limone e il succo. Aggiungere la farina setacciata, il lievito e continuare a frullare. Versare il composto nella teglia rettangolare da 24/24 cm precedentemente imburrato ed infarinato, o rivestito con carta da forno, e infornare a 180° per 20/25 minuti. Una volta cotto, lasciare raffreddare. Quando sarà freddo dividere il dolce in quadrotti, e spolverizzare la superficie con dello zucchero a velo.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**