

# Torta piumino

Senza glutine



## Ingredienti

*300 gr di mix farina senza glutine #*

*3 uova a temperatura ambiente*

*140 gr di dolcificante*

*200 gr di panna vegetale o formaggio spalmabile senza lattosio*

*10 gr di Lievito per dolci #*

## Procedimento

*Se utilizzi la panna, montala con le fruste elettriche (in questo caso la consistenza non dovrà essere troppo densa). Altrimenti puoi provare la mia variante con il formaggio spalmabile montandolo per qualche istante per renderlo cremoso. In una ciotola sbatti le uova con il dolcificante; devono*

*diventare belle spumose. Aggiungi la farina poca alla volta con il lievito. Quando le polveri saranno incorporate, aggiungi la panna o il formaggio spalmabile e ottenuta una crema morbida e densa, versala in uno stampo da 35 x 28 cm. Se vuoi puoi aggiungere qualche mirtillo all'impasto. Cuoci in forno statico a 170° per 20/30.*

***N.B. Puoi preparare la variante con l'aggiunta di 3 cucchiaini di cacao amaro. Oppure praticare con l'aiuto del sac à poche delle strisce di marmellata in superficie prima di andare in cottura.***