

Torta Margherita

Senza glutine



Ingredienti per 6 persone

3 uova intere

2 tuorli

70 gr zucchero semolato bianco o di canna

100 gr burro fuso tiepido

1 limone (scorza grattugiata)

*160 ml latte vegetale di riso**

*170 gr farina di riso**

*100 gr fecola di patate**

*1 Bustina lievito per dolci**

*Zucchero a velo per decorare**

Procedimento

Prima di iniziare fate fondere il burro a bagnomaria o a microonde e lasciatelo intiepidire. In alternativa al burro, potete utilizzare 90ml di olio di semi delicato (ad esempio di mais). Evitate gli oli di semi per frittura, che renderebbero il dolce troppo pesante e dal sapore forte. In una ciotola capiente lavorate le uova intere, i tuorli e lo zucchero con le fruste elettriche per almeno 5 minuti, fin quando diventano gonfi e spumosi. Unite il burro fuso tiepido, il latte vegetale, la scorza grattugiata di limone ed infine tutte le polveri setacciate: farina di riso, fecola e lievito. È importante non saltare il passaggio del setaccio: più le farine vengono setacciate infatti, più la torta risulterà leggera e senza grumi. Una volta ottenuto un composto denso e liscio, versatelo in uno stampo rotondo da 24cm di diametro coperto con carta forno sul fondo e imburrato sui lati. Infornate la vostra torta in forno statico già caldo a 180° e fatela cuocere per circa 35 – 40 minuti.

Ricetta dal web riadattata per le mie esigenze