

# Pizza dolce di ricotta

senza glutine



## Ingredienti

*500 gr ricotta senza lattosio*

*150 gr zucchero*

*3 uova*

*1 limone buccia edibile (la scorza)*

*1 fiocco di burro senza lattosio*

*q.b. cacao in polvere*

## Procedimento

*Preriscaldare il forno a 180° statico. In una ciotola stemperare la ricotta con la frusta a mano o un cucchiaio. Aggiungere lo zucchero e mescolare energicamente per amalgamare gli ingredienti e*

*togliere eventuali grumi. Separare i tuorli d'uovo dagli albumi. Mettere questi ultimi in una seconda ciotola. Aggiungere i tuorli nell'impasto e anche la scorza del limone grattugiata. Amalgamare con cura. Montare a neve gli albumi. Incorporarli al composto con movimenti dal basso verso l'alto per non smontarli. Imburrare una tortiera con fondo apribile e trasferirvi il composto. Infornare e cuocere a 180°C statico per 30/35 minuti. Una volta sfornata lasciare raffreddare e cospargere con cacao in polvere.*

## **Ricetta dal web**