

# Torta Philadelphia

Senza glutine



## Ingredienti

2 uova

60 gr di zucchero

200 gr di Philadelphia (o formaggio spalmabile) senza lattosio

40 gr di farina di riso finissima #

7gr di lievito per dolci #

buccia di un limone bio

zucchero a velo q.b.

## Procedimento

*Iniziate dividendo i tuorli dagli albumi. Montate gli albumi a neve e lasciate un attimo da parte.*

*Con una forchetta sbattete velocemente le uova ed aggiungete lo zucchero ed il formaggio. Unite ed amalgamate anche la farina di riso ed il lievito. Grattugiate la buccia del limone, mescolate il tutto e aggiungete un po' di albumi. Amalgamate con movimenti dal basso verso l'alto, in modo da*

*incorporare gli albumi senza smontarli. Proseguite aggiungendo ed incorporando tutti gli albumi. Foderate con della carta da forno una tortiera da 18 o 20cm. Versate il composto nella tortiera e livellatelo. Cuocete in forno già caldo a 170° per 40 minuti. Gustatela fredda spolverata di zucchero a velo*

## **Ricetta originale di “Pane amore e celiachia”**