

Torta Nua cremosissima

Senza glutine



Ingredienti

Per la crema pasticcera

500 ml latte senza lattosio

scorza di 1 limone buccia edibile

4 tuorli

120 gr zucchero

40 g amido di mais #

Per l'impasto

3 uova

100 gr zucchero

40 ml olio di semi

60 ml latte senza lattosio

210 gr mix farina senza glutine #

scorza di 1 limone buccia edibile

8 gr lievito per dolci #

1 pizzico di sale

Decorazione

zucchero a velo q.b. #

Procedimento

Preparate la crema e lasciatela raffreddare. Montate uova e zucchero, poi aggiungete tutti gli altri ingredienti. Versate nello stampo e aggiungete la crema a cucchiaiate. Cuocete In forno a 170–180°C per 40–45 minuti. Guarnite con lo zucchero a velo.

Ricetta dal web