

Torta della nonna senza cottura

Senza glutine



Ingredienti per la base

400 gr di biscotti secchi senza glutine #

200 gr di burro fuso senza lattosio

Per la crema pasticcera

600 ml di latte senza lattosio

70 gr di amido di mais (o fecola di patate) #

4 tuorli

150 gr di zucchero semolato

buccia intera di due limoni bio

Procedimento

Versate in una ciotola i biscotti sbriciolati e il burro fuso tiepido, mescolate bene e versate metà del composto di biscotti in uno stampo rivestito con carta forno, compattate bene con il dorso di un cucchiaio e lasciate riposare in frigo per trenta minuti. Preparate la crema iniziando a mettere il latte con la buccia di due limoni in un tegame, fategli quasi sfiorare il bollore e nel frattempo in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero, aggiungete l'amido, mescolate bene senza lasciare grumi e versate tutto nel latte. Mescolate bene e fate addensare la crema. Lasciare raffreddare e versatela nello stampo dei biscotti e burro. Versate il rimanente composto di biscotti e aggiungere un pugno di pinoli tostati. Lasciare riposare la torta in frigorifero per 4 ore.

Ricetta dal web