

# Torta di semolino

Senza glutine



## Ingredienti

*500 ml di latte senza lattosio*

*70 gr di zucchero di canna*

*50 ml di olio di semi*

*130 g di semolino di riso #*

*Scorza grattugiata di 1 limone buccia edibile*

*Zucchero a velo q.b*

## **Procedimento**

*Versate il latte in un pentolino, aggiungete lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, mescolate a fuoco dolce fino a far sciogliere completamente lo zucchero. Versate il semolino a pioggia mescolando continuamente per evitare grumi, quindi cuocete circa 5/6 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa e densa. Togliete dal fuoco e incorporate l'olio amalgamando delicatamente. Versate l'impasto in una tortiera foderata con carta forno e livellate la superficie. Cuocete in forno statico a 180°C per 40 minuti, finché la torta sarà dorata in superficie. Lasciatela raffreddare completamente prima di servire e spolverate con zucchero a velo per un tocco finale.*

## **Ricetta dal web**