

Cremosa ricotta, miele e limone

Senza glutine



Ingredienti

500 gr di ricotta vaccina ben scolata Senza lattosio

200 gr di yogurt greco senza lattosio

90 gr di miele di acacia o millefiori

60 gr di zucchero semolato

3 uova grandi

1 tuorlo

20 g di amido di mais #

Scorza grattugiata di ½ limone biologico

Scorza grattugiata di ½ lime biologico

1 cucchiaino di estratto di vaniglia #

1 pizzico di sale

Procedimento

Rivestite uno stampo da 20 cm con carta forno bagnata, ben strizzata e modellata il più possibile. Preriscaldate il forno a 175°C statico. Trasferite la ricotta ben scolata in un colino a maglie fini e passatela con il dorso di un cucchiaio o una spatola. Questo passaggio renderà l'impasto perfettamente liscio e la torta avrà una consistenza ancora più vellutata. Mettete la ricotta setacciata in una ciotola. Con una frusta a mano, incorporate il miele e lo zucchero fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete lo yogurt greco e continuate a mescolare delicatamente. Aggiungete le uova, una alla volta, e infine il tuorlo, mescolando solo il tempo necessario a incorporarle. Unite: la vaniglia, la scorza di mezzo limone, la scorza di mezzo lime, il pizzico di sale. Setacciate l'amido di mais direttamente nell'impasto e amalgamate fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Versate l'impasto nello stampo e date 2-3 colpetti delicati sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria. Cuocete in forno statico a 175°C per 50-55 minuti. La superficie dovrà essere leggermente dorata, mentre il centro dovrà rimanere ancora appena tremolante.

Ricetta dal web