

# Torta di ricotta al limone Gluten-Free

Questa gustosa ricetta di ricotta al limone è una torta così semplice e deliziosa da realizzare, perfetta in qualsiasi giorno della settimana. Otterrete una torta leggera e super umida a base di ricotta fresca e limone.

Tempo di prep.: 15 min. Tempo di cottura: 25 min. Tempo totale: 40 min.

## Ingredienti

- 3 cucchiaini di burro (43 grammi) ammorbidito, più per ungere la teglia
- 70 grammi o 5,5 cucchiaini di zucchero semolato,
- 1 uovo
- 47 grammi o 6 cucchiaini di farina di mandorle
- 1 cucchiaino di lievito in polvere, (4 grammi)
- 1 pizzico di sale
- 85 g 1/3 di tazza di ricotta
- la scorza di mezzo limone
- 1/3 di mela media, (circa 1/3 di tazza) sbucciata e grattugiata
- zucchero a velo, per spolverare la parte superiore

## Da sapere prima di effettuare la cottura

- *Quando si mescolano insieme gli ingredienti, si può essere tentati di mescolare troppo l'impasto. Invece, mescolate quel tanto che basta per amalgamare il tutto, in questo modo si otterrà una torta più leggera.*
- *Per rimuovere facilmente la torta dallo stampo, ungete bene la teglia con burro ammorbidito o spray da forno, e rivestite il fondo con un foglio di carta forno tagliato a misura.*
- *In questa ricetta la quantità di mela è minima, ma è molto importante per la corretta umidità della torta. Si può anche utilizzare 1/2 tazza di purea di mele non zuccherata.*
- *Con la farina di mandorle, bisogna tenere presente che tendono a dorare un po' più velocemente. Verifica la cottura usando uno stecchino inserito al centro.*
- *Per un sapore extra di limone, puoi provare ad aggiungere l'estratto di limone (userei 1/4 cucchiaino - 1/2 cucchiaino). Fate attenzione con l'aggiunta di succo di limone in quanto può raggrumare leggermente la pastella.*

## ISTRUZIONI

Preriscaldare il forno a 175° Ungete una tortiera di 15 cm di diametro con un po' di burro ammorbidito. In una grande ciotola, mescolate il burro e lo zucchero insieme usando una spatola di gomma. Quando sono amalgamati e cremosi, aggiungete l'uovo e mescolate. Versate la farina, il lievito e il sale. Mescolate tutto insieme. Quindi aggiungete la ricotta, la scorza di limone e la mela grattugiata. Ancora una volta, mescolate tutto per combinare: non dovrebbero esserci ammassi visibili di farina o ingredienti secchi.

## **Tu con i miei occhi**

[Vedere il mondo in bassa risoluzione](#)

---

Versate l'impasto nella tortiera preparata e livellare la pastella. Cuocete la torta per circa 25 minuti, fino a quando la torta inizia a dorarsi in cima, e i bordi iniziano a staccarsi dai lati della padella.

Lasciate raffreddare la torta nella teglia per 15 minuti prima di sistemarla su una griglia per raffreddarla completamente. Spolverare la parte superiore con zucchero a velo.