

Torta 6 bicchieri senza glutine e lattosio



Ingredienti:

2 uova
2 bicchieri farina di riso
1 bicchiere fecola di patate
1 bicchiere scarso zucchero
1 bicchiere latte vegetale
1/2 bicchiere olio di girasole
1 bustina lievito per dolci
1 limone
1 pizzico di sale

Monta le uova con il sale e lo zucchero finché diventa un composto chiaro e schiumoso. Aggiungi il latte, l'olio, la farina di riso, la fecola di patate, il lievito e la buccia del limone grattugiata. Amalgama bene il tutto e versa nello stampo foderato con carta forno.

Metti lo stampo nel kit forno, copri con MCSD e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 20 minuti, spento 15 minuti.

Lascia intiepidire prima di togliere dallo stampo.