



Crostata di ricotta e fragole senza glutine



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta sfoglia senza glutine
- 250 g di Ricotta
- 125 g di Zucchero
- 2 Uova
- 1 Limone
- 300 g di Fragole

Preparazione

1. Accendete il forno a 180°. Montate a neve ferma gli albumi. A parte sbattete i tuorli con 100 g di zucchero fino a ottenere composto chiaro e spumoso. Unite la ricotta, la scorza di limone grattugiata e frullate ancora. Incorporate gli albumi al composto, mescolando dal basso verso l'alto. Srotolate la sfoglia senza glutine in uno stampo da 26 cm lasciando la carta forno sotto la pasta sfoglia. Versate il composto di ricotta sulla sfoglia e poi, usando la seconda sfoglia, create una griglia di sfoglia sulla crema. Infornate per 30 minuti, intanto lavate le fragole e poi sistematele sulla torta sfornata appena sarà tiepida. Guarnite con zucchero a velo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

⌚ 40

⊕ 4 4 persone