



## Torta margherita al profumo di limone

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Da 30 a 60 Minuti

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti per 6 persone:**

- 170 Mix C per Dolci Schär
- 80 burro
- 50 fecola di patate\*
- 3 uova
- 6 tuorli
- 200 zucchero semolato
- 20 zucchero a velo\*
- 1/4 estratto naturale di vaniglia\*
- 1 limone non trattato (la scorza grattugiata)

### Preparazione:

Mescolate in una ciotola 150 g di mix per dolci con la fecola di patate e setacciate due volte. Sciogliete 60 g di burro a bagnomaria e mettetelo da parte. A bagnomaria montate con una frusta le uova intere, i tuorli e lo zucchero semolato, sino a che il composto non avrà raggiunto i 40 °C, ossia quando toccandolo con le dita lo sentirete caldo.

Togliete la ciotola dal bagnomaria e continuate a montare le uova con le fruste per 15 minuti sino a quando saranno bianche e spumose e il composto, sollevato con un cucchiaio, ne "scriverà" la superficie. Unite la scorza del limone e l'estratto di vaniglia, mescolando.

Versate le farine setacciate nella crema di uova, facendo attenzione a non formare grumi e mescolando dall'alto verso il basso con una spatola, in modo da non smontare la preparazione. Separate 1/4 dell'impasto e mettetelo in una ciotola, quindi unitevi il burro fuso e incorporatelo completamente.

Unite nuovamente l'impasto con il burro al resto della preparazione e mescolate sempre con una spatola con ampi movimenti dall'alto verso il basso. Versate l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato, e mettete in forno già caldo a 170 °C. Fate cuocere la torta per 35 minuti, fatela raffreddare, sformatela e spolverizzatela con lo zucchero a velo.

Ricetta di Simonetta Nepi

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza**

sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**