



Tortine al limone

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 6 persone:

- 55 zucchero
- 125 biscotti poco dolci**
- 85 burro
- 3 tuorli grandi
- 390 latte condensato*
- 120 succo di lime
- 2 scorza di lime
- 250 panna fresca

Preparazione:

Preparate la base: riducete in briciole i biscotti, aggiungete 30 g di zucchero, il burro, fuso, e amalgamate bene il tutto.

Foderate con carta da forno una teglia a cerniera di 24 cm di diametro e versatevi il composto. Pressatelo bene sul fondo e lungo il bordo, distribuendolo in modo uniforme. Coprite la teglia con una pellicola per alimenti e mettetela in frigorifero a raffreddare.

Preparate la crema: montate i tuorli fin quando non diventano bianchi e soffici, aggiungete gradualmente il latte condensato e lavorate per circa 5 minuti. Infine, unite il succo e la scorza del lime.

Versate la crema sulla base di biscotto, che dovrà essere ben fredda, e mettete tutto in forno statico già caldo a 180 °C per circa 15 minuti.

Realizzate il topping: montate a neve la panna fresca e incorporatevi lo zucchero rimanente, quindi lavorate fino a farla diventare ben soda e liscia.

Dividete la torta ormai fredda in quadrotti e decorate le tortine al limone aggiungendo il topping sulla crema.

Ricetta di Anna Esposto

***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) 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).**