**Torta ricotta e limone:come usare il succo del limone**



• 100 gr di farina 00
• 180 gr di zucchero semolato
• 50 gr di amido di frumento( frumina)
• 100 ml di succo di limone
• scorza di 1 limone
• 300 gr di ricotta
• 3 uova
• 1 bustina di lievito per dolci
• 1 pizzico di sale
• 125 gr di yogurt al limone (1 vasetto)

2 manciate scarse di uvetta ammorbidita precedentemente e strizzata

Setacciate farina, amido e lievito e mescolatele insieme.
Separate gli albumi dai tuorli. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e metà dello zucchero semolato.
Mescolare i tuorli con il resto dello zucchero semolato, unire ricotta, yogurt e scorza di limone.
Unite la miscela di farine a questo composto, alternando con gli albumi. Amalgamate delicatamente e aggiungere il succo del limone.
Versate il composto in una teglia tonda di 22 cm circa di diametro rivestita di carta da forno.
Cuocete in forno a 180° per circa 40 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare e, se volete, spolverizzate con zucchero a velo.