

Dolce al cacao senza glutine e senza lattosio



Ingredienti

3 uova
200 g di zucchero
75 ml di olio di semi di girasole
la scorza grattugiata di un limone
100 ml di latte di riso
180 g di farina di riso
100 g di fecola di patate
20 g di cacao amaro in polvere
Una bustina di lievito senza glutine

Un dolce adatto alla colazione, alla merenda, soffice che sembra una nuvola, lo possono mangiare tutti. E se vi capita di ospitare qualcuno che ha intolleranze potrete stupirlo.

Montare le uova intere con lo zucchero per almeno un quarto d'ora, anche venti minuti, fino a quando saranno gonfie. Aggiungere l'olio a filo continuando a montare, poi il latte e la scorza del limone. Unire le farine con il lievito e versare gradatamente senza smontare l'impasto.

Versare in una teglia a cerchio apribile dal diametro di 24 cm unta e infarinata (con farina di riso).

Porre in forno preriscaldato a 180° statico per 45 minuti, fare sempre la prova stecchino perché ogni forno è diverso.

Una volta raffreddato trasferire sul piatto da portata e se volete potete dare una spolverata con lo zucchero a velo.