



## Torta con ribes e ricotta senza glutine

### Ingredienti

3 uova  
120 gr di farina di riso  
40 gr di maizena  
100 gr farina di mandorle  
30 gr olio di semi di girasole  
1 bustina di lievito  
240 gr di zucchero  
250 gr di ricotta  
100 gr di bacche di ribes

I ribes sono molto asprigni allora ho pensato di inserirli nella torta, devo dire che il connubio è risultato buono.

Nel robot mettere la ricotta i tuorli e lo zucchero, far girare fino a quando diventa una crema.

Con le lame rotanti aggiungere le farine setacciate con il lievito, aggiungere la farina di mandorle e l'olio.

Mettere l'impasto in una terrina.

A parte montare le chiare a neve e aggiungerle all'impasto delicatamente senza smontarle.

Aggiungere metà ribes infarinati nell'impasto e amalgamare, sempre girando dall'alto al basso.

Versare il tutto in una teglia o ciambella imburrata e infarinata; completare con il resto dei ribes, far cuocere in forno caldo a 180° per 30'.