Torta di ricotta con fragole e lamponi

Dedicata a tutte le mamme!

Un regalo sano e goloso pensato per la Festa della Mamma.

Questa seconda domenica di maggio è la **Festa della Mamma**.
La mamma: ognuna di loro è diversa e speciale… qualsiasi sia la nostra età, è la figura presente, fondamentale della nostra vita; punto di riferimento granitico, la donna che non ci abbandona mai e sa prendersi cura di noi con la cura e l'amore che nessun altro sa darci.

È la mamma a cucinare per noi tutti i giorni dell'anno, perché non essere noi figli a prenderci cura di loro per un giorno e preparar loro qualcosa di buono per festeggiarle?
Qualcosa di dolce, di buono, di goloso ma sempre sano e light?

Prepariamo quindi una semplice ma golosa e decorata torta alle fragole e lamponi.

Difficoltà: facile
Costo: medio
Preparazione: 60 minuti

Ingredienti
(per 8 persone, stampo rotondo da 24 cm)

Per la base
150 g di biscotti secchi integrali
30 g di fiocchi di avena
70 g di burro fuso

Per la crema
2 uova
350 g di ricotta magra
150 g di yogurt greco
1 limone bio
80 gr d zucchero
2 cucchiai di miele
50 g di farina di riso
1 bicchiere di latte parzialmente scremato
mezza bustina di lievito
vaniglia

Per decorare
Fragole fresche e lamponi

Procedimento

1. Tritare biscotti e fiocchi d'avena e amalgamarli con il burro fuso. Distribuire il composto su uno stampo da 24 cm rivestito di carta forno e lasciare in frigorifero a rassodare.
2. Nel frattempo montare le uova con lo zucchero. Unire il miele, la ricotta setacciata e lo yogurt greco magro e amalgamare. Aggiungere di seguito la farina, il lievito, il latte, la scorza di limone grattugiata e succo di metà limone e la vaniglia.
3. Creare una crema liscia ed omogenea. Prendere la base che sarà compattata in frigo, versare la crema ed infornare a 180° C per almeno 40 minuti, finché la superficie non sarà bella asciutta.
4. Sfornare, lasciare raffreddare e tenere in frigo per un'oretta. Decorare poi con le fragole a fettine ed i lamponi freschi, lasciati qualche minuto in succo di limone.