

Kinder Paradiso

(senza uova e senza glutine)



Ingredienti

125 gr mix farina senza glutine per dolci

25 gr di fecola

40 gr di zucchero

1/2 bustina di lievito

40 gr di olio d'oliva delicato o di semi

125 gr di bevanda vegetale a scelta

1 pizzico di curcuma

Per la crema

300 gr di yogurt greco bianco o vegetale

100 gr di panna vegetale da montare

Procedimento

Unisci il latte con l'olio e lo zucchero. Aggiungi le polveri setacciate e mescola. Versa il composto nella teglia (38x26) e inforna per circa 6/8 minuti a 180gradi. Lascia freddare qualche minuto intanto monta lo yogurt con la panna e dopo aver tagliato a metà la base farciscila e chiudila. Ritaglia le merendine oppure se preferisci puoi servire anche una big torta da sporzionare al momento.