

Camille senza glutine



Ingredienti

2 uova

130 g zucchero

200 gr carote

succo di limone

scorza d'arancia

scorza di limone

110 gr olio di semi di girasole

40 gr farina di mandorle #

130 gr farina di riso #

50 gr fecola di patate #

10 gr lievito per dolci #

Procedimento

Tritare le carote con il succo di limone. A parte in una terrina mescolate con le fruste, le uova con lo zucchero, la scorza di un limone e arancia. Aggiungete l'olio di semi e le carote grattugiate in precedenza. Mescolate ancora per amalgamare il tutto. Aggiungete ora la farina di mandorle, quella di riso e la fecola di patate. Ora aggiungete il lievito per dolci. Versate il composto così ottenuto, negli stampi adatti. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gr per 18/20 minuti. Una volta raffreddati metteteli su un piatto da portata spolverandoli di zucchero a velo.

Ricetta originale di Mary Di Gioia (#mary_zeroglutine_100bonta)