

Merendine al cacao ripiene



Ingredienti

3 uova

1 pizzico sale

150 gr zucchero

100 gr olio di semi di girasole

130 gr farina senza glutine #

30 gr cacao amaro in polvere #

Mezza bustina lievito per dolci #

1 bustina vanillina #

Per la crema

200 gr ricotta

1 cucchiaino miele

Procedimento

In una terrina montare le uova con un pizzico di sale e zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere l'olio, la vanillina e poco alla volta la farina e il cacao, entrambi setacciati continuando a frullare. Infine il lievito per dolci. Imburrare e infarinare una teglia rettangolare, del diametro 24x32, e versare al suo interno tutto il composto. Infornare in forno statico preriscaldato a 175° per 20 minuti. Fare sempre la prova stecchino. Sfornare e lasciare raffreddare completamente prima di estrarlo dalla teglia.

Preparate la crema mescolando per bene la ricotta ed il miele. (Se volete potete aggiungere al composto un cucchiaino di zucchero a velo) Una volta ottenuto un composto omogeneo e cremoso, spalmatelo sulla torta precedentemente tagliata a metà. Infine spolverate la torta con abbondante zucchero a velo e tagliatela a porzioni della misura desiderata

Ricetta originale di Mary zero glutine