

# Sbriciolata in friggitrice ad aria

senza glutine



## Ingredienti

2 uova

90 gr olio di semi (oppure 120 gr burro)

100 gr zucchero

1 cucchiaino lievito per dolci #

300 g mix per dolci senza glutine #

1 bustina vanillina #

confettura di mirtilli #

## Procedimento

*In una ciotola riunisci la farina con il lievito, lo zucchero, le uova, vanillina e l'olio e impasta con le mani. Se non riuscite a ottenere un panetto non preoccupatevi è normale, l'importante è che le briciole abbiano assorbito le uova e l'olio. Impasta velocemente fino a formare delle briciole più*

*grandi: non serve ottenere una palla di frolla compatta. Rivesti il fondo di una piccola teglia quadrata (adatta alla friggitrice ad aria) con carta forno. Versa circa  $\frac{2}{3}$  del composto e pressalo leggermente per creare una base uniforme. Distribuisci la confettura di mirtilli sulla base, lasciando un piccolo bordo libero lungo i lati. Ricopri la superficie con il resto della frolla sbriciolata, senza pressare troppo: deve restare irregolare per creare l'effetto "sbriciolata". Cuoci a 160°C per 20-25 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata e profumata. (I tempi possono variare leggermente in base al modello della friggitrice.) Una volta cotta, lascia raffreddare completamente la sbriciolata nella teglia prima di tagliarla a quadretti: in questo modo manterrà la sua forma perfetta.*

## **Ricetta originale di Mary zero glutine**