

Sbrisolona mele e mandorle

Senza glutine



Ingredienti

80 gr di olio di semi o di oliva delicato

50 gr di zucchero di canna integrale

180 gr gr di farina di riso #

30 gr farina di mandorle #

30 gr Farina fumetto mais #

50 gr di maizena #

10 gr Lievito x dolci #

Un pizzico di cannella

50 gr di mandorle a pezzi #

Composta mele e cannella senza zucchero # (oppure una mela frullata per la versione light)

2 mele

Due uova

Procedimento

In una boule versate la farina di riso, la maizena, lo zucchero di canna, l'olio e le uova. Mescolate il tutto con una forchetta fino ad ottenere un composto sbricioloso. Versate le mandorle sminuzzate e incorporatele al composto. A parte tagliate le mele a fettine dopo averle sbucciate. Versate poco più della metà del composto in uno stampo da 20 cm imburato e compattatelo sul fondo. Ora spalmate la composta di mele e cannella sulla superficie. Stendeteci sopra le mele tagliate in precedenza. Compattatele per bene. Ora copritele con il resto del composto rimasto, avendo cura di ammorbidirlo prima con un po' d'acqua. Infornate a 175 gradi per circa 20 minuti.

Ricetta dal Web rivisitata per le mie esigenze