

Mini cheesecake mimosa

Senza glutine



Ingredienti

Per la frolla

240 gr di Mix farine per Torte e Dolci senza glutine #

1 uovo intero + 1 tuorlo

100 gr di farina di cocco (cocco rapè) #

60 ml di olio di cocco o di semi di girasole

Per la farcia

150 gr di formaggio spalmabile senza lattosio

150 gr di yogurt senza lattosio

1 tuorlo

50 gr di zucchero a velo #

Procedimento

Unite in una ciotola la farina di cocco (vi basterà utilizzare il cocco rapè precedentemente ridotto in farina nel mixer), le uova e il mix per Torte e Dolci. Lavorate fino a ottenere un panetto morbido, poi lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendete l'impasto su un piano infarinato e ricavate dei dischi o, se volete un effetto più scenografico, delle forme a fiore. Sistemate negli stampi da muffin, farciteli con 1-2 cucchiaini di crema al formaggio e completa sbriciolando un po' di frolla in superficie. Io ho aggiunto anche la granella di mandorle per dare l'idea del pistillo del fiore. Cuocete in forno modalità statica a 180° per 30-35 minuti.

Ricetta originale di "io_speriamo_che_celiacavo"