

Sbriciolata paradiso

Senza glutine



Ingredienti

320 gr di farina riso #

100 gr di fecola di patate #

6 gr di lievito per dolci #

100 gr di zucchero semolato

2 uova

120 gr di burro senza lattosio

Per la crema al latte

500 ml di latte senza lattosio

q.b. aroma di vaniglia

25 gr di farina di riso #

30 gr di fecola di patate #

Procedimento

In un pentolino scaldate il latte e aromatizzate con un cucchiaino o due di aroma di vaniglia (in alternativa mettete in infusione una bacca). Setacciandole aggiungete la fecola di patate e la farina di riso e poi unite lo zucchero. Mantenendo la fiamma bassa, mescolate fino a far addensare. Lasciate da parte. Preparate ora l'impasto della torta: in una ciotola capiente unite la farina di riso, la fecola di patate, il lievito e lo zucchero. Aggiungete poi le uova e il burro freddo tagliato a pezzetti]. Lavorate gli ingredienti con le dita per amalgamarli senza però scaldarli troppo: dovete ottenere un impasto a briciole piuttosto grossolano. Trasferite circa 2/3 dell'impasto in uno stampo a cerniera apribile da 24 cm rivestito con carta forno. Appiattite con le mani in modo da ottenere una base regolare e compatta e un bordo leggermente più alto tutt'intorno. Versate la crema al latte Ricoprite con l'impasto rimanente. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 175°C per 30 minuti fino a completa doratura. Se usate un forno statico prolungate la cottura di 5-10 minuti. Lasciate raffreddare completamente prima di aprire lo stampo e trasferite su un piatto da portata: la crema al latte infatti da calda è piuttosto morbida e rischiereste di rompere il dolce. Potete gustare la sbriciolata paradiso a temperatura ambiente ma vi consiglio un passaggio in frigorifero perché da fredda è molto più buona! Prima di servirla completo con una spolverata di zucchero a velo.

Ricetta dal web