

Fette biscottate alla frutta

Senza glutine



Ingredienti

200 gr di albume

200 gr di farina mix senza glutine #

100 gr di zucchero di canna

Frutta secca q.b. a scelta (noci, mandorle...) #

Frutta disidratata q.b. a scelta #

Procedimento

Montate gli albumi e fateli schiumare un pochino, aggiungete lo zucchero e montate fino ad ottenere una sorta di meringa. Setacciate la farina e incorporatela. Infine inserite la frutta secca e la frutta disidratata. Mescolate e versate in uno stampo da plum-cake piccolo da 19 cm foderato con carta forno. Infornate a 175 gradi per circa 30 minuti. Lasciate freddare e tagliate le fette. Posizionatele sulla teglia e tostatele in forno a 200 gradi per 2/3 minuti, da un lato e poi dall'altro.

Ricetta dal web