

# Note di pasta delle monache

Senza glutine



## Ingredienti

4 uova

125 gr di zucchero

135 gr mix farine senza glutine per dolci #

1 bustina di vanillina #

Acqua

Zucchero a velo #

Olio q.b.

## Procedimento

*In una ciotola, sgusciamo le uova ed uniamo lo zucchero. Montiamo con le fruste, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungiamo la farina senza glutine setacciata, in due / tre volte, mescolando delicatamente con le fruste. Ungiamo una teglia rettangolare con l'olio e la*

*spolveriamo con la farina. Versiamo all'interno l'impasto e lo livelliamo, in modo da ottenere uno strato alto circa 2-3 cm. Cuociamo in forno caldo e statico a 160° per 50 minuti. Sforbiamo e lasciamo raffreddare. Tagliamo il dolce a fette larghe circa 5 cm e lunghe 10 cm. Le spennelliamo con poca acqua e le spolveriamo con lo zucchero a velo ed un po' di zucchero semolato. Le disponiamo sulla teglia distanziate e le rimettiamo in forno caldo a 180° per altri 10 minuti.*

**Ricetta originale da “La cucina delle monache”, rivisitata senza glutine**