

Brioche veloci

senza glutine e senza latticini



Ingredienti

Per la brioche

3 albumi d'uovo

30 gr amido di mais #

2 cucchiaini di Miele d'acacia

1 cucchiaio di scorzette di limone o di gocce di cioccolato

Per la composta cruda di fragole

500 gr fragole

40 gr Semi di chia

3 cucchiari di miele

Menta qualche foglia

Procedimento

Iniziate a montare con le fruste elettriche gli albumi insieme all'amido di mais e al miele (o allo zucchero) ma senza arrivare a neve ferma. Fermatevi quando il composto diventa morbido, lucido e si è formata un po' di neve. Questo è un passaggio molto importante per la riuscita delle brioche. Solo adesso potete incorporare, molto velocemente, le scorzette di limone oppure le gocce di cioccolato. Foderate una leccarda con carta da forno e disponetevi, ben distanziati, 8 mucchietti del composto. Quindi infornate a 180 °C per 15 minuti, fino a doratura. Preparate la composta. Frullate le fragole insieme al miele ottenendo una purea liscia. Versatela in un barattolo, aggiungete i semi di chia, mescolate bene e lasciate riposare in frigorifero. Basta una manciata di minuti per ottenere la composta, ma se preferite una consistenza più soda, simile alla marmellata, meglio lasciarla in frigorifero per 2-3 ore. Farcite le brioche con la composta di fragole e decorate con foglie di menta.

Ricetta dal web