

Sbriciolata di ricotta al cocco e fragole

Senza glutine



Ingredienti

150 gr farina di avena integrale #

100 gr farina di riso integrale #

70 gr zucchero

8 gr lievito per dolci #

1 pizzico di sale

1 uovo

100 gr burro freddo senza lattosio

250 gr ricotta senza lattosio

50 gr cocco rapè #

200 gr fragole fresche

Procedimento

Per prima cosa, lavate e pulite le fragole. Tagliatele a pezzi piccoli e tenetele momentaneamente da parte. In una ciotola unite la farina di riso integrale, quella di avena integrale, il sale, lo zucchero. All'interno rompete un uovo e iniziate a lavorare il composto con le mani formando delle briciole. Incorporate il burro freddo a tocchetti e continuate a pizzicare il composto con le mani (senza far sciogliere il burro) fino a quando risulterà sabbioso. Disponete metà impasto sulla base di uno stampo (tondo o a cuore) da 24 cm di diametro foderato con carta da forno sul fondo e compattate bene con le mani. Amalgamate la ricotta ben scolata insieme al cocco rapè, quindi distribuite il composto al centro. Disponete poi le fragole precedentemente preparate. Ricoprite la superficie della Sbriciolata con l'altra metà di impasto sabbioso avanzato. Infornate in forno statico a 180° per circa 30 – 35 minuti (fino a doratura). Una volta fredda, decorate il bordo con del cocco rapè e fragole.

Ricetta originale di Pasticcerando senza glutine