

Crostata morbida senza burro e olio

Senza glutine



Ingredienti

3 Uova

100 gr Zucchero

1 bustina Vanillina #

100 gr Farina senza glutine #

2 cucchiaini Lievito in polvere per dolci #

Procedimento

Montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete la vanillina, la farina e il lievito setacciati e continuate a montare con le fruste elettriche. Versate la massa in uno stampo furbo per crostate, imburato e infarinato bene, e cuocete in forno a 180° per 15/20 minuti circa. Sfornate la torta e lasciate raffreddare.

Ricetta originale di Mary zero glutine