

Crostata Nesquik

Senza glutine



Ingredienti

110 gr farina di riso #

130 gr farina di mais finissima #

30 gr amido di mais #

5 gr xantano

100 gr Nesquik #

100 gr zucchero di canna a velo #

150 gr burro freddo senza lattosio

1 uovo

1 pizzico di sale

qualche goccia di essenza di arancia (facoltativo)

marmellata di albicocche

un goccio di bevanda vegetale # o acqua (se serve)

Procedimento

In una ciotola lavora lo zucchero con il burro freddo, poi unisci l'uovo. Aggiungi il mix di polveri (farine, amido, xantano e Nesquik precedentemente miscelati insieme) e il sale. Impasta unendo qualche goccia di essenza di arancia e, se serve, un goccio di bevanda vegetale o acqua, impasta velocemente, forma un panetto avvolgi nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per tutta la notte. (sarà più facile stendere la frolla) Rivesti lo stampo imburrato con 2/3 della frolla e sistema bene i bordi. Versa la marmellata di albicocche e distribuiscila con un cucchiaino. Stendi la frolla avanzata tra due fogli di carta forno e ricava le strisce e i fiorellini. Decora la crostata e mettila in freezer giusto il tempo di scaldare il forno. Cuoci in forno statico a 180°C per circa 25 minuti.

Ricetta dal web