

Quadrotti alle mele

senza glutine



Ingredienti

3 Uova

150 gr zucchero

200 gr ricotta senza lattosio

60 gr burro fuso senza lattosio

200 gr Farina di riso (finissima) #

50 gr Fecola di patate #

1 cucchiaino Vanillina

1 bustina Lievito in polvere per dolci #

2 Mele

q.b. pepite di cioccolato

Procedimento

In una terrina montare per qualche minuto le uova con lo zucchero fino a renderle chiare e spumose. Sempre con le fruste in movimento aggiungere il burro fuso e dopo la ricotta. Incorporare la farina e la fecola un po' per volta e infine la vanillina e il lievito. Foderare con carta da forno uno stampo rettangolare da 35/33 di diametro e versare all'interno l'impasto. Livellare l'impasto con la spatolina. Lavare, sbucciare e tagliare a fettine le mele e disporle sul dolce. Ricoprire con pepite o gocce di cioccolato. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180° per 25/30 minuti circa.

Ricetta originale di Mary zero glutine