# Pandorini veloci senza lievitazione

## Senza glutine



## Ingredienti

*3 uova*

*100 gr zucchero*

*1 cucchiaino miele (facoltativo)*

*1 cucchiaino estratto di vaniglia*

*50 gr latte senza lattosio*

*50 gr olio di semi*

*200 gr farina per dolci senza glutine (oppure 120 g farina di riso + 80 g fecola di patate)* **#**

*1 bustina lievito in polvere per dolci* **#**

*zucchero a velo vanigliato* **#**

## Procedimento

*In una boule montate per 5 minuti tre uova intere, con lo zucchero, il miele e l'estratto di vaniglia, fino a creare un composto liscio e spumoso. Aggiungere il latte e l'olio di semi e incorporate. Ora aggiungete la farina setacciata, il lievito per dolci e finite di incorporare il tutto. Versate il composto sugli stampini da pandoro dopo averli unti con dello staccante o burro. Cuocete in forno statico a 175 gr per 20/25 minuti. Aspettate che raffreddino e poi levateli e irrorate con zucchero a velo vanigliato.*

## Ricetta originale di Mary zero glutine