



SBRISOLONA SENZA GLUTINE

Ingredienti (per una torta diametro 28 centimetri):

200gr. di farina di riso *
200gr. di farina di mais fioretto *
200gr. di zucchero
200gr. di mandorle sgusciate
2 tuorli
100gr. di burro chiarificato
100gr. di strutto
Scorza di 1 limone
1 bacca di vaniglia
1 pizzico di sale

*Gli alimenti contrassegnati con * per essere idonei al consumo da parte di un soggetto celiaco devono riportare sulla confezione o la dicitura "senza glutine", o il marchio della spiga barrata oppure essere inseriti nel prontuario degli alimenti AIC.*

Procedimento:

Preparate le mandorle sgusciate e, tenendone da parte una manciata, procedete a tritare grossolanamente le altre.

A queste aggiungete poi la farina di mais e di riso, lo zucchero (tenendone da parte un cucchiaino), i semi della bacca di vaniglia, la scorza di limone, il sale, il burro e lo strutto a temperatura ambiente e ridotti a pezzettini ed in ultimo, dopo aver mescolato il resto, i tuorli. Amalgamate velocemente il tutto dopodiché imburrate una teglia da 26/28 cm di diametro e cospargetela di farina di mais, versate il composto ottenuto in precedenza livellandolo leggermente, cospargete col restante zucchero e le mandorle rimaste intere.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

SBRISOLONA DI MELE SENZA GLUTINE

Ingredienti per la frolla (diametro 28 centimetri):

340gr. di farina di riso *
30gr. di farina di quinoa * o di mais finissimo * o di grano saraceno *
30gr. di amido di riso * o amido di tapioca *
100gr. di zucchero di canna
100gr. di burro o 80gr. di olio di riso
2 uova
30ml. di latte di riso * o di latte di mandorla *
1 bustina di vanillina * o i semi di una bacca di vaniglia





Ingredienti per la farcitura:

4 mele
50gr. di pinoli
2 cucchiaini di zucchero
1 noce di burro o 1 filo d'olio di riso
20ml. di acqua
Cannella q.b.
Marmellata di albicocche q.b. *
Zucchero a velo q.b. *

*Gli alimenti contrassegnati con * per essere idonei al consumo da parte di un soggetto celiaco devono riportare sulla confezione o la dicitura "senza glutine", o il marchio della spiga barrata oppure essere inseriti nel prontuario degli alimenti AIC.*

Procedimento per la frolla:

In una planetaria miscelate le farine con lo zucchero e la vanillina, aggiungete quindi il burro a tocchetti, le uova ed il latte di riso e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Avvolgete il panetto ottenuto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare per 30 minuti in frigorifero.

Procedimento per la farcitura:

Sbucciate e tagliate le mele a tocchetti e mettetele in una padella dove precedentemente avrete sciolto il burro con lo zucchero. Aggiungete poi i pinoli, tenendone però da parte qualcuno che servirà per guarnire la torta, ed aggiungete l'acqua ed infine la cannella.

Lasciate cuocere il tutto per una decina di minuti, ovvero fin quando le mele non si saranno leggermente ammorbidite e l'acqua sarà evaporata.

Procedimento per la preparazione della sbrisolona di mele:

Prendete circa i 3/4 della frolla e stendetela su una teglia foderata di carta da forno o imburata. Una volta ricoperti regolarmente la base ed i bordi bucherellate il fondo con una forchetta (come per preparare la classica crostata). A questo punto ricoprite con un sottile strato di marmellata di albicocche la base della torta ed adagiatevi sopra le mele a tocchetti preparate in precedenza, avendo però la cura di stenderle in modo più o meno regolare.

Con la frolla avanzata create delle briciole, anzi, sbriciolatela proprio sopra la torta creando tanti piccoli ciuffetti di frolla che ricopriranno in modo più o meno irregolare la farcitura. Aggiungete poi i pinoli tenuti da parte ed infornate il tutto a 180°C per 30 minuti. Trascorso questo tempo coprite la superficie della torta con un foglio di carta forno e lasciate cuocere per altri 15 minuti.

Una volta pronta e raffreddata spolverizzate con lo zucchero a velo.