Pasticcini di frutta





INGREDIENTI

Ingredienti per 8/12 pasticcini

- Per la frolla
- Gr. 250 di farina integrale di farro
- Gr. 50 di mais fioretto
- Gr. 75 di olio di mais
- Gr. 150 di malto di riso
- ½ bustina di lievito
- Un pizzico di sale
- Buccia di limone (o ti altro agrume) grattugiata

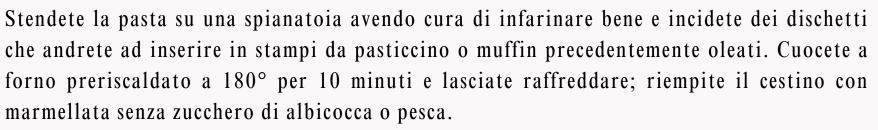
Succo di mela quanto basta

PROCEDIMENTO

In una terrina unite le farine, il lievito, l'olio e la buccia di limone; legate gli ingredienti sfregando con le mani; unite il malto e impastate velocemente e, all'occorrenza, aggiungete un poco di succo di mela. Lasciate riposare l'impasto coprendolo con un canovaccio umido per una mezz'ora.

Pasticcini alla frutta





In una scodellina mettete un cucchiaio di malto, un cucchiaio di acqua e miscelare; disponete nel cestino della frutta di stagione e con un pennello passatelo sulla frutta per dare effetto lucido.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica

