

# 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



## PROCEDIMENTO

Stendete la pasta su una spianatoia avendo cura di infarinare bene e incidete dei dischetti che andrete ad inserire in stampi da pasticcino o muffin precedentemente oleati. Cuocete a forno preriscaldato a 180° per 10 minuti e lasciate raffreddare; riempite il cestino con marmellata senza zucchero di albicocca o pesca.

In una scodellina mettete un cucchiaino di malto, un cucchiaino 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

