



## Torta al mÃ¼sli

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Da 30 a 60 Minuti

**Difficolta':** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

- 100 preparato speciale per pasta frolla Molino Dallagiovanna
- 100 müsli alla frutta\*\*
- 60 corn flakes\*\*
- 1 tuorlo
- 80 burro
- 60 zucchero di canna
- 2 marmellata di fragole\*
- 30 cioccolato bianco\*

### **Preparazione:**

Montate 60 g di burro ammorbidito con lo zucchero di canna. Aggiungete il preparato per pasta frolla, il müsli, i corn flakes e il tuorlo, e mescolate con un cucchiaio fino ad amalgamare il tutto. Unite anche le gocce di cioccolato bianco e la marmellata, quindi amalgamate ancora il composto.

Imburrate una padella di 22 cm di diametro e fatela scaldare a fuoco dolce. Versate il composto e distribuitelo uniformemente livellandolo con una spatola.

Fate cuocere a fiamma bassissima per circa 20 minuti, coprendo la padella con un coperchio. Controllate la cottura per verificare se sia necessario rigirare la torta. Passati i primi 10-15 minuti, capovolgete la torta aiutandovi con il coperchio, come se fosse una frittata, e lasciatela cuocere anche dall'altro lato.

Verificate la cottura dell'interno, facendo la prova dello stecchino: infilate la torta, se lo stecchino rimane asciutto, spegnete la fiamma. Fate raffreddare completamente il dolce e poi tagliatelo a barrette della grandezza desiderata.

Conservate le barrette in un luogo fresco e asciutto, avvolte nella carta da forno e chiuse con un po' di spago.

Ricetta di Anna Pierri

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e**

Windows).

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**