



Tortine al cioccolato con crema ai lamponi

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Media

Ingredienti per 6 persone:

- 100 farina di riso Molino Rossetto
- 75 fecola di patate Pedon
- 45 amido di mais*
- 60 margarina*
- 2 uova grandi
- 70 zucchero di canna
- 1/2 lievito vanigliato per dolci ?Molino Rossetto
- 90 ricotta di pecora
- 90 ricotta di capra
- 30 vanillina*
- 1 limone non trattato
- 1 cannella in polvere
- 500 bevanda bio di miglio Isola Bio
- 4 tuorli medi
- 80 zucchero semolato
- 10 amido di riso Molino Rossetto
- 220 lamponi freschi
- 100 cioccolato fondente*
- 2 caramelline Zigulì di liquirizia
- 4-6 Shiso
- 2 zucchero a velo Pedon

Preparazione:

Setacciate le farine in una ciotola e unitevi 25 g di amido di mais, 1 uovo, 40 g di zucchero di canna, il lievito e la margarina fredda tagliata a pezzetti. Lavorate il composto con le mani sino a ottenere una palla liscia di pasta frolla. Rivestitela con pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per 20 minuti.

Preparate la farcitura lavorando con la frusta elettrica 1 uovo con il restante zucchero di canna e la scorza grattugiata del limone per 10 minuti. Unite le ricotte, la vanillina, la cannella e mescolate con cura, manualmente.

Stendete la pasta tra due fogli di carta da forno. Ricavatene 4-6 cerchi, mettendo da parte un po' di frolla per le strisce. Ponete i cerchi di frolla all'interno degli stampi di una teglia da muffin, bucherellateli, versate una parte della farcitura e completate con le strisce di pasta. Infornate in forno già caldo a 200 °C in modalità statica per 13 minuti. Fate raffreddare i dolcetti su una gratella e spolverizzateli con lo zucchero a velo.

Preparate la crema: riscaldate il latte di miglio e lasciatelo intiepidire. Sciogliete l'amido di mais rimasto con 10 ml di acqua fredda. Montate i tuorli con 30 g di zucchero semolato fino a quando il composto non sarà spumoso. Versate questa crema di tuorli in un pentolino, aggiungete il latte con l'amido di mais sciolto e lasciate addensare a fuoco basso per 10-12 minuti, mescolando con la frusta.

Fate cuocere in un altro pentolino 130 g di lamponi con il restante zucchero semolato per 4-5 minuti a fiamma bassa. Sciogliete l'amido di riso in 10 ml di acqua fredda, unitelo ai lamponi e fate cuocere per 3 minuti circa, fino ad addensare il composto. Versatelo in una ciotola, lasciatelo raffreddare e aggiungetevi la crema di latte di miglio.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente con la liquirizia. Decorate le tortine con il cioccolato alla liquirizia, i lamponi freschi rimasti e le foglie di Shiso. Spolverizzate con lo zucchero a velo e serviteli accompagnandoli con la crema di lamponi.

***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) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

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