



Crostatine alla frutta senza cottura

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 8 persone:

- 150 frollini con miele millefiori ZeroGrano Galbusera
- 30 mandorle
- 75 burro
- 25 Nocciolata Rigoni di Asiago
- 100 mascarpone
- 100 panna vegetale da montare già zuccherata Hoplà
- 1 zucchero a velo Eridania
- 3 lamponi
- 3 more
- 3 fragole

Preparazione:

Macinate finemente i biscotti e uniteli alle mandorle tritate in una ciotola. Aggiungete il burro fuso a bagnomaria, la crema spalmabile e amalgamate con una spatola.

Prelevate 1 cucchiaino di composto e stendetelo uniformemente sul fondo di uno stampino in alluminio, schiacciandolo al centro con l'aiuto di un bicchierino, in modo da far spingere l'impasto sui bordi e ottenere l'incavo della crostatina.

Fate riposare in frigo per almeno 3 ore. Nel frattempo, montate la panna vegetale ben fredda. Lavorate in una ciotola il mascarpone con lo zucchero a velo e unite alla panna montata, mescolando delicatamente.

Leggi anche la ricetta della

***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).**