



## Pan di spezie con scaglie di mandorla

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Oltre 60 Minuti

**Difficoltà:** Facile

**Ingredienti per 8 persone:**

- 100 farina di grano saraceno\*
- 50 farina di quinoa\*
- 50 farina di riso semi-integrale\*
- 50 fecola di mais\*
- 1 additivo addensante\*
- 10 fecola di arrowroot\*
- 1 bicarbonato di sodio
- 250 miele
- 1 spezie per pan di spezie
- 80 scorza di arancia
- 80 scaglie di mandorla
- 15 latte
- 2 acqua di fior d'arancio
- 5 olio dal sapore neutro (vinacciolo)
- 50 zucchero rosso
- 1/2 sale
- 100 zucchero a velo\*

### Preparazione:

Preriscaldare il forno a 150 °C. In una casseruola fate scaldare il miele con lo zucchero rosso, il latte e l'olio fino al bollore; mescolate bene.

In una ciotola setacciate le farine, la fecola, l'arrowroot, il bicarbonato, l'additivo addensante, le spezie e il sale. Aggiungete il composto caldo al miele e impastate. Incorporate le scorze di arancia tagliate a pezzetti, 50 g di scaglie di mandorla e l'acqua di fior d'arancio.

Versate la preparazione in una tortiera imburrata e infarinata con farine senza glutine. Infornate e fate cuocere per 1 ora.

Preparate lo sciroppo: in una casseruola fate scaldare lo zucchero a velo con 15 cl di acqua fino all'ebollizione. Prova anche:

**\*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)).**