



DOLCE ALLA FRUTTA FRESCA GLUTEN FREE

Ingredienti

600 gr. di farina senza glutine e senza lattosio
16 gr. di lievito per dolci autorizzato senza glutine
480 gr. di zucchero semolato
390 gr. di olio di mais
500 gr. di uova preferibilmente di dimensioni medie allevate a terra (cat.A)
scorza di limone bio
350 gr. di frutta fresca biologica
35 gr. di cacao amaro

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti partendo dalle farine per poi aggiungere i liquidi, aggiungere la frutta a pezzettini o il cacao o la frutta secca in base ai gusti. Infornare in pirottini appositi in forno caldo a 180°C per circa 15/20min in base alla grandezza delle formine.