

Muffin ai mirtilli e al cioccolato bianco

Preparazione: 15 minuti • Cottura: 25-30 minuti

Per circa 12 muffin

250 g di miscela di farine per dolci senza glutine, fatta in casa (vedi la ricetta della miscela base a p. 24) o comprata in un negozio di prodotti biologici
1 cucchiaino di lievito in polvere senza glutine
¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di sostituto del glutine (es. gomma di Xanthano)
1 uovo
125 g di mirtilli freschi
80 g di cioccolato bianco
2 cucchiai di purè di mandorle
25 cl di latte
60 g di burro
Burro e farina senza glutine per imburrare gli stampi
150 g di zucchero semolato
¼ di cucchiaino di sale

Preriscaldate il forno a 200 °C.

Sciogliete il burro in una casseruola a fuoco dolce o nel forno a microonde.

In un'insalatiera, setacciate la miscela di farine, il lievito, il sostituto del glutine, il sale e il bicarbonato.

In un'altra insalatiera, sbattete l'uovo con lo zucchero e il purè di mandorle. Versateci il latte e il burro sciolto e aggiungete il composto di farine; mescolate velocemente per ottenere un impasto omogeneo.

Lavate i mirtilli, scolateli e asciugateli. Spezzettate il cioccolato bianco e incorporatelo all'impasto insieme ai mirtilli.

Distribuite il composto negli stampini per muffin imburrati e infarinati o nei pirottini di carta.

Abbassate la temperatura del forno a 180 °C e infornate per 25-30 minuti. Lasciate intiepidire i muffin prima di sfornarli.





Pizza bianca al prosciutto crudo, rucola e pinoli

Preparazione: 1 ora • Riposo: 6 ore
Cottura: 15 minuti

Per 2 pizze

Per la pasta

200 g di farina di riso
50 g di farina di mais bianca
25 g di fecola di tapioca
25 g di fecola di patate
10 g di lievito in polvere senza
glutine
1 cucchiaino di sostituto del
glutine (es. gomma
di Xanthano)
30 cl d'acqua calda

1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
semolato
1 cucchiaino di sale

Per guarnire

2 mozzarelle
6 fette di prosciutto crudo
100 g di pomodorini ciliegini
1 manciata di rucola
1 cucchiaio di pinoli
15 cl di crème fraîche
Olio d'oliva per spennellare

Preparate la pasta per la pizza seguendo le istruzioni a p. 28.

Preriscaldate il forno a 240 °C.

Tagliate la mozzarella a fettine sottili. Lavate i pomodorini e la rucola. Spennellate la base di pasta con l'olio d'oliva. Distribuite la crème fraîche sulla pasta, salate leggermente e aggiungete le fettine di mozzarella.

Infornate per 15 minuti. Quando sfornate, guarnite le pizze con il prosciutto crudo, la rucola, i pinoli e i pomodorini.

Servite immediatamente.