


Merendine mele e noci senza glutine

circa 10 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di Le Torte Soffici
Senza Glutine

3 uova grandi fredde di
frigorifero

100 g burro a temperatura
ambiente

150 g mele a cubetti

50 g noci tritate

Per la decorazione:

circa 100 g mele a fettine

circa 25 g noci tritate

*idoneo se riporta "senza glutine"
in etichetta come da Reg CE
41/2009

- 1 Versa la miscela in una terrina a sponde alte e aggiungi le uova ed il burro.
Sbatti con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per 3 minuti.
- 2 Incorpora all'impasto le mele a cubetti e le noci tritate.
- 3 Suddividi l'impasto in 10 stampini per mini plumcakee completa con le mele a fettine e le noci tritate.
- 4 Cuoci nella parte media del forno preriscaldato a 180°C per circa 23-30 minuti.
- 5 Conserva le merendine in frigorifero.