

Crostata di marmellata


Ricetta del locale

Ristorante Pizzeria La Taverna - Sotto il Monte (BG)

Ingredienti

- 200 g di farina sg*
- 100 g di farina di teff*
- 5 g di lievito*
- 40 g di olio d'oliva
- ½ banana
- 100 g di zucchero
- 15 g di latte di riso*
- marmellata di prugne* (oppure altre marmellate a piacere)



Porzioni  x 12 pz

Tempo 1 ora

Miscela, con la seguente successione, le farine, zucchero, olio d'oliva, latte di riso e infine aggiungi il lievito.

Stendi l'impasto in una tortiera di 24/26 cm, lasciandone un po' da parte.

Cospargi la base con la marmellata a te preferita e decora con le liste di pasta tenuta da parte.

Cuoci a 160° C per 30 minuti circa

Note: ricetta anche per vegani

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata