

TORTINE DI PESCHE SENZA ZUCCHERO

2 pesche noci
1 manciata di uvetta
1 manciata di anacardi
250 gr di farina tipo 2
100 gr di amido di mais
5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
3 cucchiaini di malto d'orzo
1 bustina di cremor tartaro (di quello già addizionato con bicarbonato)
200 ml di acqua (quella dell'ammollo)
1 presa di polvere d'arancia (fatta da me)
1 pizzico di sale

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho messo a bagno per qualche ora l'uvetta e gli anacardi in una tazza d'acqua.

Poi li ho scolati (conservando l'acqua) e frullati con una pesca a pezzi (buccia compresa).

Ho aggiunto le cose liquide: olio, malto, acqua dell'ammollo.

In un'altra ciotola ho setacciato la farina e il lievito, aggiunto l'amido, il sale, la polvere d'arancia e mischiato bene.

Ho unito i due composti, mischiato senza mescolare troppo e messo nello stampo. Ho tagliato l'altra pesca a dadoni e ne ho messo uno per ogni tortina, me ne son venute 12 piccoline e due più grandi.

Ho infornato a 180 gradi per mezz'ora circa e poi lucidato con un cucchiaino di succo concentrato di mela ciascuna.

