

## TARTELLETTE CON PESCHE SPADELLATE AL ROSMARINO

**130 gr di farina tipo 2**

**100 gr di mandorle e anacardi tritati al momento nel macinacaffè**

**mezzo cucchiaino da caffè di cremor tartaro di quello già addizionato con bicarbonato  
la punta del cucchiaino di vaniglia in polvere**

**un pizzico di sale**

**2 cucchiaini di malto di riso (anche 3 se siete abituati ai dolci molto dolci)**

**2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva**

**acqua q.b.**

**2 pesche noci bianche**

**qualche rametto di rosmarino**

**2 cucchiaini di succo concentrato di mela**

**1 pizzico di sale**

*Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.*

La sera prima ho tagliato a fettine le pesche lasciando la buccia e le ho messe in padella con il succo concentrato di mela, il sale e il rosmarino. Ho cotto 5 minuti, lasciato raffreddare e messo in frigo la padella.

Il giorno dopo ho setacciato la farina col lievito, unito sale e vaniglia, mescolato bene, unito l'olio e il malto, mescolato con le mani e unito a poco a poco acqua fino ad avere la consistenza da frolla (se non sta insieme non importa, non va stesa col mattarello).

Ho oliato le formine e ho schiacciato con le dita le frolla, alta circa mezzo centimetro, livellando i bordi. Sopra ho messo le pesche, gli aghetti di rosmarino e il sughetto l'ho lasciato nella padella.

Ho infornato a 150 gradi per 20 minuti circa, non devono scurire, neppure dorare, solo leggermente, quando sono cotte si sente dal profumo.

Quando le ho tolte ho versato sopra il sughetto che era rimasto nella padella, se volete fare le cose precise lo potete pennellare bene sui bordi per lucidarli. Poi ho aspettato che fossero fredde per toglierle dagli stampini.

