

## TARTELLETTE VEGANE PESCHE E UVETTA

Se la vigilia di ferragosto piove piove piove e fa freddo e viene voglia di accendere il forno ma bisogna arrangiarsi con quello che c'è saltano fuori queste tartellette, quasi uguali a queste:  
<http://www.stelladisale.it/2010/01/tartellette-mele-e-mandorle-vegane-senza-zucchero/>, senza zucchero ovviamente.

Le mandorle non le ho e metto quello che trovo, nell'impasto, poco convinta, ma alla fine erano così buone che ho fatto le foto (con la luce artificiale, perchè, appunto, sembrava novembre).

### **Frolla all'olio senza zucchero arrangiata con quello che c'è**

130 gr di farina 0 bio

100 gr tra sesamo, armelline di albicocche (tritati al macinacaffè) e cocco disidratato

una presa di vaniglia in polvere

mezzo cucchiaino di cremor tartaro di quello addizionato con bicarbonato, che si trova nei negozi bio

1 pizzico di sale, ma poco poco poco

2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

2 cucchiaini di malto di mais bio

acqua q.b.

Mischiare tutti gli ingredienti ed amalgamare bene formando una palla, impastando qualche minuto diventa unta e si compatta, deve avere la consistenza della frolla. Non serve lasciarla riposare o metterla in frigo.

Ricoprire gli stampini unti schiacciando con le dita, livellare i bordi, spargerci sopra il ripieno. Ah il ripieno!

### **Pesche spadellate con uvetta e calvados ma anche il marsala va bene**

2 pesche nettarine

una manciata di uvetta

calvados

Ho tagliato a pezzettini un paio di nettarine lasciando la buccia, le ho messe in padella con una manciata di uvetta e un pizzico di sale (poco eh) ho scaldato mescolando per qualche minuto ed ho aggiunto del calvados (avanzato dalle altre tartellette chissà quando la finirò quella bottiglia), non so quanto, a occhio, ed ho cotto a fuoco basso per una decina di minuti, anche meno, non devono spappolarsi. Niente zucchero.

Ho lasciato intiepidire e poi messo sulle tartellette.

Ho infornato a 180 gradi per 15 minuti circa.

Quando sono state tiepide le ho tolte dagli stampini ed ho versato sopra ognuna un cucchiaino di malto di grano, per lucidarle ma anche per aggiungere un po' di dolcezza.

