

TARTELLETTE AL RABBARBARO

Ehi ma qualcuno li ha visti i quadrettini colorati che ho messo nell'indice, ricette vegetariane, vegane, eccetera? Mi dovrò inventare un colore per le ricette vegane senza zucchero :-)

Io lo so che qualcuno non ci crederà, ma questa frolla è buona! E' una frolla all'olio d'oliva con malto, friabilissima e morbida.

Il ripieno è semplice rabarbaro. Ancora, sì. Se me ne hanno mandato dell'altro non è mica colpa mia, lo so che non si trova facilmente... comunque secondo me qui ci starebbe molto meglio una frutta dolce, fragole, frutti di bosco, mele, pesche, qualunque cosa di stagione.

Frolla (per 6 tartellette):

150 gr farina 0
2 cucchiaini di malto di riso
7 cucchiaini di olio evo freddo di frigo
un pizzico di sale

Ripieno:

una costa di rabarbaro, malto

Impastare velocemente gli ingredienti, fare una palla e mettere in frigo nella pellicola per un'oretta.

Tagliare il rabarbaro a dadini di mezzo centimetro e mischiarlo con un cucchiaino di malto.

Togliere la pasta dal frigo e distribuirla negli stampini oliati. Tende a sbriciolarsi e non si riesce a stenderla, ma basta schiacciarla con le dita all'interno degli stampini, poi cuocendo si compatta.

Riempire col rabarbaro e coprire con la restante pasta sbriciolandola con le dita.

Infornare a 180 gradi per 10/15 minuti circa, fino a leggera doratura.

Buonissime anche tiepide, se il sapore dell'olio d'oliva infastidisce basta usare un olio più delicato, girasole per esempio.

