

TORTELLI DOLCI RIPIENI DI RABBARO E FRAGOLE

Pasta:

200 gr farina zero
2 cucchiaini di malto di riso
2 cucchiaini di olio evo
una presa di polvere d'arancia
2 gocce di olio essenziale di arancio amaro
mezzo cucchiaino da caffè di cremor tartaro (di quello addizionato con bicarbonato)
latte di soia naturale tiepido

Ripieno:

rabarbaro e fragole, puliti lavati e tagliati a pezzi
2 cucchiaini di malto di riso
200 ml circa di succo puro di mirtillo
mezzo cucchiaino di agar agar in polvere
un pizzico di cardamomo pestato
un pizzico di sale

Si mettono tutti gli ingredienti del ripieno in pentola e si cuoce per 15 minuti circa a fuoco basso, se si preferisce si può frullare, io non l'ho fatto, si lascia raffreddare. Prenderà la consistenza di una marmellata.

Si uniscono tutti gli ingredienti del ripieno, si impasta velocemente, si divide in palline, si stendono col mattarello, si riempiono e si chiudono a mezzaluna.

Si cuociono a 180 gradi in forno caldo fino a leggera doratura.

