

## Mini mimose diverse

---



Ingredienti per la base:

200 g farina

50 ml olio semi

250 ml acqua

100 g zucchero

1 bustina lievito per dolci

1 bustina zafferano

1 pizzico di sale

1 limone

Per la crema:

200 ml latte di mandorla

20 g farina di riso

40 g zucchero

1 bustina zafferano

opzionale yogurt di soia circa 100 g

Unisci in una ciotola l'acqua, l'olio di semi aromatizzato al limone ( con buccia grattugiata del limone bio ), lo zucchero, la farina ( la mia di grano saraceno ), la bustina di lievito per dolci e la bustina di zafferano. Amalgama bene il tutto e distribuisce negli stampini. Metti i stampini nel kit forno, copri con MCS e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 12 minuti, spento in auto cottura 10 minuti. Lascia raffreddare e scava la parte centrale. Dalla parte scavata ottieni le briciole da decorare sopra.

Per la crema: in un pentolino metti il latte di mandorla, lo zucchero e la bustina di zafferano. Copri con MC e porta ad ebollizione. Togli dal fuoco e aggiungi mescolando la farina di riso. Rimetti sulla fiamma bassa per 3 minuti. Lascia raffreddare. Aromatizza al limone. Se desideri puoi allungare con qualche cucchiata di yogurt di soia. Farcisci le tortine con la crema ottenuta, decora con le briciole, se vuoi anche fragole a pezzi.

Eliza Sestov