

Ingredienti e Procedimento

Olio extra vergine d'oliva 240 g

Burro 82% 150 g

Maltitolo 350 g

miele d'acacia 77 g

Sale fino 4,5 g

Uova intere 465 g

Farina di riso 500 g

Farina di mandorle 300 g

Farina di mais fioretto 210 g

Lievito chimico in polvere 16 g

Scorza di limone 20 g

Albicocca semicandite a cubetti 800 g

Vaniglia in polvere 2g

Mescolare con la planetaria il burro cremoso con gli zuccheri la vaniglia e la scorza di limone, unire poco per volta le uova , aggiungere le polveri setacciate, infine aggiungere l'olio e le albicocche.

Mettere nelle tortiere, leggermente imburrati e infornare ad una temperatura di 160-170°C per 25/30 minuti.

All'uscita spolverare con del maltitolo in polvere