



/11/ CUPCAKES A LA TARONJA I XOCOLATA AMB FORMATGE RICOTTA I ARRÒS INFLAT

Les farines d'aquesta recepta són un substitut ideal per reemplaçar les proteïnes de la farina de blat, per evitar així el problema del gluten sense perdre propietats nutricionals i de sabor. Són beneficioses per a les persones celiaques, doncs amb aquestes farines tenen una bona opció per alimentar-se sense disminuir la seva qualitat de vida.

Recepta per a quatre persones

Ingredients

Per a la massa

- 2 ous
- 150 g de sucre morè
- 125 ml de iogurt blanc amb taronja laminada
- 80 g de fècula de patata
- 50 g de farina d'arròs
- 60 g de farina de tapioca
- 20 g de farina de blat de moro
- 80 g d'oli de llavor
- 1 culleradeta de pols per enfornar

Per al glacejat

- 400 g de formatge ricotta fresc
- 1 cullerada de mel de flors silvestres Sarchio
- 1 culleradeta de sucre morè
- Galeta d'arròs inflat Sarchio amb xocolata negra

Elaboració

Batre amb la batedora elèctrica els ous i el sucre durant 2-3 minuts, afegir el iogurt, la ratlladura de taronja, la farina tamisada, l'oli i, finalment, el llevat tamisat. Col·loqueu la barreja en el motlle per a muffins després d'haver engreixat i enfarinat bé la paella. Coure al forn a 180 °C durant uns 15-20 minuts. Deixar refredar una mica i després treure-ho del motlle suaument. Deixar refredar sobre una reixeta per a pastissos.

Per fer el glacejat, treballar amb una batedora la ricotta amb el sucre i la mel. Amb una mànega pastissera posar la crema sobre els melindros i acabar amb trossos de xocolata amb llet i xocolata negra.