

Ingredienti
140 g di farina di riso
40 g di maizena
2 cucchiani di sale
6 g di cremortartaro
200 ml circa di latte di soia o di riso
1 pizzico di curcuma
Semi di girasole
Semi di finocchio
Semi di lino
1 pizzico di noce moscata in polvere
1 pizzico di rosmarino essiccato
3 cucchiai di olio evo

Preparazione
Mixiamo insieme in una ciotola tutti gli ingredienti secchi (tranne il cremortartaro) e aggiungiamo prima l'olio e poi, poco per volta il latte, mescolando con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungiamo infine il cremortartaro e mescoliamo bene fino a distribuirlo bene in tutto l'impasto in modo omogeneo. Quindi dividiamolo nei pirottini: van bene sia quelli di carta che quelli in silicone. Inforniamo a temperatura media per 10-12 minuti. Facciamo la prova dello stecchino, quindi sforniamo. Servire tiepidi.