Sbriciolata gluten free con marmellata d’uva. Di mais, riso e briciole golose!

Buondì ragazzi, oggi mi piace aprire il post con una domandina curiosa.
Sono una mosca bianca oppure avete anche voi una ricetta a cui siete particolarmente affezionati e che preparate solo se sapete di potervici dedicare con calma e tranquillità, con una dedizione e una cura quasi maniacali? Io ne ho almeno un paio.
La prima è senz’altro più veloce e sbrigativa ma forse perché è stata una delle prime cose che ho imparato dalla mamma, cominciando a mescolarla una volta pronta perchè raffreddasse senza formare l’odiosa pellicola superficiale, ci sono particolarmente legata e ogni volta per me fare la crema pasticcera è una specie di rito magico. Un rito che comincia dal mescolare insieme zucchero e farina, poi aggiungere i tuorli uno alla volta, a seguire il latte a filo, prima pochino mescolando bene per ammorbidire la “pastella” senza formare grumi, poi versando giù tranquilla una volta che la consistenza si fa più liquida, aromi a piacere e via sul fuoco, mescolando in continuazione fino a che prende la giusta consistenza . E dulcis in fundo non può mancare la leccatina di cucchiarola prima di lavare la pentola.
Non vi dico quindi l’espressione che ho fatto quando ho visto un’anziana zia metter mano alla crema dopo che mi aveva persino chiesto come la facessi.

Niente tegame ma bollilatte…e vabbè, ci può stare!!! Giù tutto insieme farina, zucchero, uova, latte, scorza di limone e…ve lo dico? Ve lo dico!!! FRULLATINA col minipimer per mescolare il tutto e via sul gas! Credo mi siano rizzati in testa tutti i capelli a mo' di punk e mi è preso un'attacco di panico!
La seconda ricetta è la crostata. Quando ero piccola rimanevo incantata a guardare la mia mamma formare i rotolini per la griglia, così sottili, precisi, tutti uguali, neanche fossero fatti con lo stampino. E io che immancabilmente volevo aiutarla con le mie manine, ma allunga allunga i rotolini si spezzavan tutti e ci restavo male. Ancora oggi per me quella grata è un "quadro" da imitare, quello della mamma, un "quadro" da realizzare con calma e con pazienza (io che di pazienza non è che ne abbia poi da vendere!), senza orologi sott'occhio, senza fiato sul collo, il più possibile perfetto anche se non arriverà mai ad eguagliare l'originale. Questo è il mio relax. Ed ecco perchè di crostate, quelle classiche, ne faccio poche, pochissime.
Devo trovare il momento giusto, quello in cui so di potermi dedicare a loro, solo a loro. Così, quando la voglia prende ma l'orologio non lascia scampo, ripiego su di lei, la sbriciolata, facile, veloce, scomposta, buona. E per certi versi misteriosa: chissà cosa si nasconderà stavolta sotto quella copertina di croccanti briciole dorate!

Sbriciolata gluten free con marmellata d'uva

Print

Prep time
20 mins
Cook time
40 mins
Total time
1 h

per uno stampo da 24 cm
Author: Federica
Serves: 8-10
Ingredienti

- 125 gr di farina di mais
- 75 gr di farina di riso
- 50 gr di maizena
- 1 uovo
- 70 gr di burro
- 75 gr di zucchero
- 60 gr di mandorle pelate
- 1 limone bio
- marmellata di uva (io uva e sambuco in parti uguali)
- limoncino
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- sale
- zucchero a velo a piacere

Procedimento

1. Tritare le mandorle abbastanza finemente.
2. Profumare la marmellata con un paio di cucchiai di limoncino.
3. Riunire insieme in una ciotola le farine con il lievito, lo zucchero, le mandorle tritate e la scorza grattata del limone.
4. Aggiungere il burro freddo a dadini e impastare con la punta delle dita fino ad ottenere uno sfarinato ben amalgamato.
5. Unire il tuorlo (tenere da parte l’albume) e continuare a sbriciolare l’impasto con le mani.

6. Se necessario unire l’albume sbattuto poco alla volta (io ne ho aggiunto la metà): regolarsi in maniera tale da ottenere alla fine delle briciole di diverse dimensioni.
7. Con la metà delle briciole coprire il fondo di uno stampo da crostata imburrato e infarinato. Premere leggermente con le mani per compattare il composto.
8. Distribuire sulla pasta la marmellata, formando uno strato bello consistente, ricoprire il tutto con il resto delle briciole, cercando di non lasciare spazi vuoti e infornare in forno caldo a 180°C per circa 30-35 minuti.
9. Sformare una volta fredda e servire a piacere cosparsa di zucchero a velo.

Con queste briciole golose partecipo alle raccolte “L’Altra Farina” e “Follie di Frolla“