



Cuore di San Valentino

Ingredienti

250 gr. di farina di riso

130 gr. di zucchero

4 uova

50 gr. di acqua

una bustina di lievito per dolci

colorante alimentare rosso (gel)

Un dolce cuore per festeggiare tutti gli innamorati.

Mettere tutti gli ingredienti (tranne il colorante) in un frullatore e mescolare bene poi dividere l'impasto in due parti.

In una delle due parti aggiungere il colorante per alimenti fino al raggiungimento del colore desiderato.

Imburrare e cospargere di farina di riso uno stampo.

iniziare mettendo al centro un po' di impasto bianco, poi mettere sopra un po' di impasto rosso, poi sopra al rosso di nuovo un po' di impasto bianco; quindi continuare così fino a quando si sia coperto il fondo dello stampo.

Cuocere a 170°, con forno ventilato, per 40 minuti.