

# **PANDORO per celiaci**

## **allergici all'uovo, latte e derivati**

### **INGREDIENTI:**

- gr. 100 amido di mais o di maizena
- gr. 100 Farina Mix C (Schar)
- gr. 150 Preparato per torte Aprotin (Diet-Erba)
- gr. 250 Farina Mix C (Schar)
- n. 1 Cucchiaino di farina di Tapioca
- gr. 100 Margarina
- gr. 150 Zucchero in polvere
- gr. 50 Zucchero di canna
- n. 2 Cucchiaini di succo di albicocca
- n. 2 Cucchiaini di succo di pera
- n. 2 Bicchieri di latte di soia
- n. 2 Cucchiaini di miele
- n. ½ Bicchiere di olio di semi di mais
- n. 1 e ½ Buste di lievito per dolci
- n. 1 Scorza di limone grattugiata

### **PROCEDIMENTO:**

Amalgamare bene tutti gli ingredienti, ungere uno stampo per Pandoro con il burro e la farina senza glutine, versare l'impasto e cuocere a fuoco moderato per 1 ora circa finché risulti ben dorato.