



Lumachine alla cannella (kanelbullar)

Contiene: frumento/spelta (glutine)

Privo di latte, uova, soia, arachidi, noci, sesamo, lupini



Ingredienti

Impasto:

450 g di farina (o farina di spelta chiara)
50 g di zucchero
1 c di cardamomo macinato
1 presa di sale
80 g di olio di girasole
2,5 dl di latte di riso tiepido (un po' meno se usate la farina di spelta)
15 g di lievito fresco

Farcia:

70 g di burro vegano ammorbidito
70 g di zucchero di canna greggio
1 C di cannella macinata
Granella di zucchero

Preparazione

- Mescolare in una ciotola la farina, lo zucchero, il cardamomo e il sale.
- Sciogliere il lievito nel latte di riso tiepido. Aggiungere assieme all'olio alla miscela di farina e impastare bene. Coprire con un asciugapiatti umido e lasciar lievitare finché non raddoppia di volume (1,5-2 ore).
- Unire in una piccola ciotola il burro vegano allo zucchero e alla cannella.
- Spianare la pasta fino ad avere un rettangolo di circa 20 x 60 cm. Spennellare il tutto con la miscela di burro, zucchero e cannella, arrotolare e lasciare riposare in congelatore per circa 30 minuti.
- Tagliare il rotolo in fette larghe circa 3 cm. Adagiarle su una teglia rivestita con carta da forno e lasciar riposare per altri 30 minuti.
- Nel frattempo, preriscaldare il forno a 180 °C.
- Se desiderato, cospargere le lumachine con la granella di zucchero. Cuocere 25 minuti al centro del forno preriscaldato.

Ricetta e foto:

himbeergelb.ch. Squisite ricette senza latte, uova, soia, noci e pesce di Sandra Kopp, vincitrice dell'aha!award 2018.

