

Pasticcini di patate

Una cosa che ultimamente faccio spesso per colazione sono delle torte vegane, senza zucchero, uova, latte, burro, insomma un po' macrobiotiche.

Questi li ho fatti a pasticcini, ma l'impasto è morbido e va benissimo anche per una torta.

400 gr di patate (pesate crude con la buccia)

100 gr di farina 00

4 cucchiaini di succo d'agave (o d'acero)

50 gr di uvetta

1 cucchiaino di semi di anice

1 pizzico di sale

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 cucchiaino di cremor tartaro

succo di mela limpido per ammollare l'uvetta

Ho cotto al vapore le patate, le ho schiacciate e fatte raffreddare.

Ho messo a mollo l'uvetta nel succo di mela limpido mentre cuociano le patate, poi l'ho scolata.

Ho mischiato tutti gli ingredienti, lasciando l'impasto morbido, se dovesse essere un po' duro ammorbidire con il succo di mela dell'uvetta.

Si fanno poi delle palline schiacciate e si cuociono fino a leggera doratura a 180 gradi, ma si possono anche cuocere come mini tortine negli stampini da muffin.

