

Galette di riso golose

Ingredienti: *gallette di riso soffiato, una tavoletta di cioccolato fondente.* Sciogliere il cioccolato a bagnomaria; intingervi una alla volta le gallette di riso fino a metà, estrarle velocemente e deporle su una carta oleata o su un'altra galletta.

Consumarle quando si saranno raffreddate.

Per un effetto più decorativo e più goloso passare le gallette, già intinte nel cioccolato, su un trito di mandorle o nocchie.

Torta di mele velocissima

Ingredienti: *4 grosse mele, un uovo, 200 g di farina integrale setacciata, 100 g di zucchero di canna, 2 cucchiari di margarina vegetale o olio di mais, 1/2 bicchiere di latte o yogurt, 2 cucchiari di uvetta, un cucchiario di pinoli, un pizzico di cannella in polvere, buccia di limone grattugiata, una bustina di lievito per dolci.* Sbucciare le mele e tagliarle a fette.

A parte mescolare in un recipiente tutti gli altri ingredienti, tranne il lievito, fino ad ottenere una crema. Per ultimo aggiungere il lievito, mescolando bene, e infine le mele.

Accomodate l'impasto in un recipiente da forno unto e infarinato e cuocere in forno già caldo per circa mezz'ora.