

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al riso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **24 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA DI RISO 200 gr

FARINA 00 150 gr

ZUCCHERO 180 gr

BURRO 140 gr

UOVA 1

LATTE INTERO 3 cucchiaini da tavola

LIEVITO IN POLVERE 10 gr

SALE 1 pizzico

SCORZA DI LIMONE grattugiata, di 1
limone -

I **biscotti al riso** vi sembrano poco appetibili dal titolo? Quando si dice...non giudicare mai il libro dalla copertina! Sono davvero deliziosi! Leggendo il titolo di questa ricetta non eravamo troppo convinti del risultato, invece questi biscotti ci hanno stupiti per quanto sono buoni! Buoni da mangiare e divertenti da fare....sfoderate la spara biscotti e fatevi sotto!

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i biscotti al riso, scaldate il forno a 180°C in modalità ventilata ed imburrate due teglie o foderatele con carta forno.

Montate a crema il burro insieme allo zucchero aiutandovi con delle fruste elettriche o, ancor meglio, con una planetaria.



- 2 Una volta ottenuto un composto cremoso, aggiungete l'uovo, il latte e le scorze di limone grattugiate e azionate nuovamente le fruste per amalgamare gli ingredienti.



- 3 Setacciate la farina e la farina di riso facendo ricadere in una ciotola.



4 Aggiungete le farine ed il lievito all'impasto.



5 Caricate con l'impasto ottenuto lo sparabiscotti con le trafile delle forme preferite e realizzate i biscotti sparandoli direttamente su di una placca da forno foderata con un foglio di carta forno.

Per ottenere dei biscotti dalla forma ben definita utilizzando lo sparabiscotti dovrete avere l'accortezza di togliere lo sparabiscotti dalla placca dopo 10 secondi da quando avrete sparato il biscotto. Inoltre è molto importante che stacciate lo sparabiscotti dalla

teglia con un movimento deciso verso destra.



6 Infornate i biscotti a 170°C e cuoceteli per circa 15 minuti.





CONSIGLI

Che proprietà ha la farina di riso?

La farina di riso è ricca in vitamine e potassio ed è naturalmente senza glutine

Sono celiaca, posso usare tutta farina di riso?

Ciao, prova a sperimentare, magari all'inizio fai un mix di farina di riso e farina di mais

Mi è avanzata della farina di riso, cosa posso farci?

Puoi usarla come addensante per zuppe o minestre.

Mi è piaciuta molto questa versione, potresti darmi altre ricette di biscotti da colazione?

Sul sito ne troverai tante, qui ti lascio due idee golose: [biscotti al burro](#) e [biscotti caramellati](#)