

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti senza glutine

di: *ceci80*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **25 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Biscotti senza glutine, si proprio così! Grazie all'utilizzo di farina di riso, maizena e fecola di patate potrete ottenere degli ottimi biscotti senza glutine controllando in prima persona cosa utilizzate per prepararli...che aspettate? Tirate fuori gli ingredienti e mani in pasta!

INGREDIENTI

FARINA DI RISO 90 gr

MAIZENA 80 gr

FECOLA DI PATATE 80 gr

UOVA 1

LIEVITO 8 gr

ZUCCHERO 90 gr

BURRO 35 gr

LATTE 70 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i Biscotti senza glutine mescolate le farine setacciate con il lievito lo zucchero lo zucchero il burro morbido l'uovo ed il latte, amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo piuttosto morbido.
- 2 trasferite l'impasto in una sacche a poche e formate i biscotti su di una teglia rivestita di carta forno.
- 3 Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 200C° statico per circa 10 minuti, fino a doratura.