

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con la farina di riso

LUOGO: Europa / Italia



Se amate fare in casa dolci e dolcetti, dovete assolutamente provare questa ricetta. I **biscotti con la farina di riso** sono davvero deliziosi e sono perfetti per fare una merenda sana ed equilibrata. Ovviamente sono buonissimi anche tuffati nel latte perché non si rompono e assorbono bene i liquidi.

Questa ricetta è perfetta anche per chi è intollerante al glutine ed è per tutti questi motivi che abbiamo deciso di proporvela. Se oltre al glutine siete intolleranti al lattosio potrete sostituire al burro del semplice olio, considerando che a 100 g di olio corrispondono 80 g di olio. Va bene sia quello di oliva che un buon olio di semi. Il segreto poi per renderli friabili è come sempre quello di lavorare il minimo possibile l'impasto perché traddandosi alla

fine di una frolla, non dovrà troppo essere riscaldato con le mani ed è per questo che consigliamo sempre di fare un riposo in frigo. Questa operazione consentirà al burro di risolidificarsi e ciò avrà un impatto positivo sulla cottura.

Fare i biscotti di riso è davvero molto semplice, non servono grandi abilità da pasticciere provetto, seguendo il nostro passo passo verranno in maniera perfetta anche se non siete degli assi in cucina e ai fornelli. Sono deliziosi, la farina di riso li rende leggeri e delicati e sono l'ideale per completare un vassoio di dolci magari la domenica.

Sfiziosi e dolci al punto giusto sono l'ideale per accompagnare il thé pomeridiano delle 5 oppure per la colazione. Ma sono talmente golosi che vi piaceranno in ogni momento della giornata. Piccoli pasticcini leggeri adatti a tutte le esigenze che possono essere abbelliti e resi ancor più speciali. Potete aggiungere in superficie pistacchi, granella di nocciole, amarene, ma anche solo con una spolverata di zucchero sono ottimi. Potete farcirli con marmellata alla frutta o perché no anche con la famosa crema di nocciole.

Se chiusi in una scatola di latta o tenuti sotto una campana di vetro si conservano anche per una settimana, anche se poi gustosi come sono, spariranno in minor tempo. Di questo siamo certi! Provate questa versione e fateci sapere se vi è piaciuta! Se poi siete a caccia di biscotti con farine alternative alla 00 classica, vi proponiamo di provare anche la ricetta dei [biscotti all'avena](#), vi

sorprenderanno!

In questo caso per rendere il procedimento ancora più semplice abbiamo deciso di stendere l'impasto tutto assieme in una teglia per poi dividerlo in golosi quadrotti, ma qualora lo vogliate potete dare ai biscotti la forma che desiderate prima ancora di mettere in teglia, così cuoceranno con la forma desiderata.

Se poi siete appassionati del fai da te e dei dolci in generale, potete provare a fare anche queste altre ricette di torte fatte in casa, che sono perfette per la colazione o la merenda:

[torta paradiso](#)

[torta margherita](#)

[torta allo yogurt](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 180 gr

FARINA DI RISO 90 gr

BURRO 110 gr

UOVO 1

ZUCCHERO + q.b. da cospargere sopra i
biscotti - 60 gr

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti con farina di riso, raccogliete tutti gli ingredienti in una scodella e lavorate il tutto, fino ad ottenere un composto compatto ed omogeneo. Avvolgete l'impasto con della pellicola e lasciate riposare per almeno 30 minuti

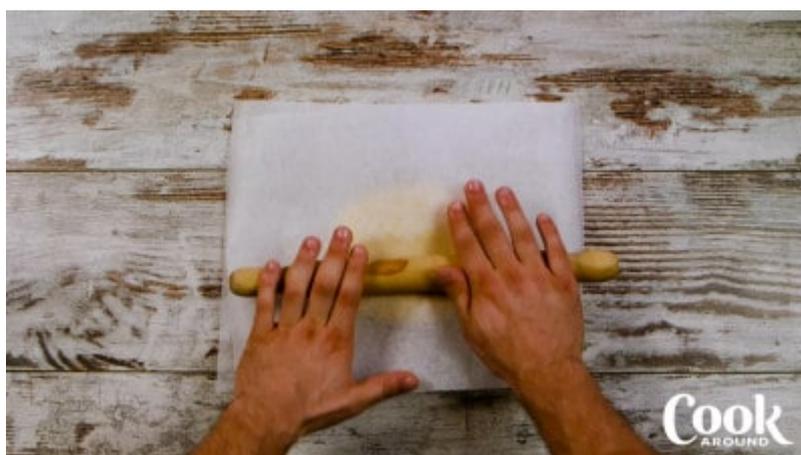






2 Dopo aver steso l'impasto ad uno spessore di circa 5 mm tra due fogli di carta da forno

trasferitelo in frigorifero per 30 minuti.





3 Riprendete l'impasto quindi foderate una teglia 25x30 cm con della carta forno trasferitelo nella teglia.

Cospargete con altro zucchero semolato e cuocete 200C° per circa 20 minuti.



4 Lasciate intiepidire leggermente quindi dividete con un coltello il rettangolo in tanti

quadrati più piccoli o della forma che preferite.



