

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti senza glutine



Che voi siate intolleranti, celiaci o semplicemente vi piace sperimentare l'utilizzo di farine diverse sappiate che questi biscotti senza glutine non solo sono ottimi, ma sono anche molto semplici da fare. Dei frollini friabili, dolci al punto giusto, perfetti da tuffare nel latte o da servire con il thé, ma ideali da sgranocchiare in qualunque momento della giornata. Anche durante uno dei classici spuntini notturni, lo sappiamo benissimo che li fate!

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!

Sono così facili da realizzare che potranno aiutarvi anche i bambini. Una ricetta semplicissima infallibile per fare i biscotti gluten free sani e golosi. Nessuno

si accorgerà della differenza.

Una ricetta questa che diventerà un asso nella manica, provate a farli seguendo il nostro passo passo e vedrete che soddisfazione. Questi biscottini senza glutine sono dei pasticcini genuini e tanto delicati preparati con farine alternative rispetto a quelle classiche di frumento, come vi dicevamo sono assolutamente indicati per i celiaci a patto che vengano cotti in teglie in cui non sono state fatte altre preparazioni con la classica farina. Se non volete utilizzare le teglie usa e getta di alluminio o una nuova potete rivestirne una già usata con la carta forno, stando attenti a ricoprire anche i bordi.

Potete aromatizzare questi biscotti come volete, con della buccia di limone o della vaniglia, della scorza d'arancia o delle gocce di cioccolato. Insomma la ricetta è super versatile e aspetta di essere modificata in base ai vostri gusti personali.

Inoltre se vi va di divertirvi o se semplicemente volete farvi aiutare da qualche bimbo che avete in casa, potete anche realizzare diverse forme come cerchietti, cuori, steline, onde, noi qui abbiamo dato loro una forma allungata ma voi se avete voglia potete anche realizzare diversi tipi di biscotti in modo da rendere anche più piacevole alla vista il vassoio. Si conservano per più giorni se messi in una scatola di latta, ma sono talmente golosi che spariranno molto presto, in tempi davvero rapidissimi.

Questa ricetta è alla portata di tutti, vi basterà mescolare gli ingredienti come per una normale

frolla e il gioco è fatto. L'impasto risulta più morbido di una frolla e per questo formiamo i nostri biscottini utilizzando una sac a poche, ma è davvero semplice da usare e qualora non abbiate la sac a poche potete distribire l'impasto semplicemente aiutandovi con dei cucchiari.

Vi consigliamo di setacciare le farine, lo sappiamo che questo procedimento può essere un po' noioso per alcuni di voi, ma possiamo dirvi che questa fase è importante perché si arieggia la farina e si evita l'inclusione e la formazione di grumi nell'impasto.

Provate questa ricetta e fateci saper com'è andata! Ma siamo assolutamente certi che vi piacerà quanto è piaciuta a noi! Scopri i [dolci di Natale](#).

Se poi siete alla ricerca di altre ricette senza glutine ecco per voi, cari amici di Cookaround cucina e ricette, altre idee golose da provare il prima possibile.

[pane senza glutine](#)

[torta di pere senza glutine](#)

INGREDIENTI

FARINA DI RISO 90 gr

MAIZENA 80 gr

FECOLA DI PATATE 80 gr

UOVO 1

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

ZUCCHERO 90 gr

BURRO 35 gr

LATTE 70 gr

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i Biscotti senza glutine setacciate bene le farine





- 2 Aggiungete il burro morbido l'uovo lo zucchero il lievito di birra ed il latte un pò alla volta mescolando, amalgamate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo piuttosto morbido.







- 3** trasferite l'impasto in una sacche a poche e formate i biscotti su di una teglia rivestita di carta forno.





- 4 Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 200C° statico per circa 10-15 minuti, fino a doratura.

