

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti con farina di riso e cannella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [38 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO*



Quella che ti proponiamo è la ricetta dei **biscotti con farina di riso e cannella**, un grande classico ma con un tocco in più insomma! Piacevolmente croccanti, friabili e profumatissimi ti piaceranno di certo se ovviamente ami il sapore intenso e particolare della cannella. Abbiamo scovato questa ricetta sul forum di cookaround e ci ha colpito molto, tant'è che abbiamo voluto metterla in evidenza perché ci sembrano davvero ottimi e decisamente semplici da fare. Prova questa ricetta e fatti sapere se è stata di tuo gradimento. Se ami questa spezia ti invitiamo a provare inoltre i [muffin cioccolato e cannella](#)

: strabuoni!

INGREDIENTI

FARINA DI RISO 160 gr

FARINA 00 100 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

UOVA di media grandezza - 2

CANNELLA IN POLVERE cucchiaini - 2

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA 1

AMMONIACA PER DOLCI 1 cucchiaino -

RUM o altro liquore -

ZUCCHERO A VELO poco per decorare -

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dei biscotti di riso con cannella, in una ciotola mettete le uova con lo zucchero e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montare per 5 minuti.

Aggiungete la scorza del limone, l'ammoniaca sciolta in due cucchiaini di latte appena tiepido, la cannella ed il rum.

Versate nella ciotola le farine setacciate e mescolare bene aiutandosi con un cucchiaino.

Otterrete un impasto molto morbido.

Coprite una placca da forno con della carta forno e versarvi l'impasto livellandolo in modo tale che assuma un' altezza di circa 1 cm.

Cospargere la superficie con lo zucchero a velo.

Lasciate riposare al fresco per 10 minuti e nel frattempo accendete il forno a 180°C.

Infornate e, dopo 18 minuti circa, quando la superficie avra' cominciato a prendere colore, togliete dal forno la placca e incidete il composto con un coltello a lama fine in modo da ottenere dei biscotti della forma preferita.

Rimettete la teglia in forno per altri 10 minuti e abbassare la temperatura a 160°C per altri 10 minuti circa.

Togliete dal forno, separate i biscotti l' uno dall' altro e lasciateli raffreddare sopra una griglia.





CONSIGLIO

I miei sono scuriti troppo, come mai?

Ogni forno ha una potenza a sé, quindi la prossima volta prova a diminuire di qualche grado.

Il forno deve essere statico o ventilato?

Per i biscotti è meglio statico.

Posso mettere delle nocciole tritate?

Certo, verranno ancora più buoni!