

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Biscotti con farina di riso

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

DOSI PER: [30 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

FARINA 00 180 gr

FARINA DI RISO 90 gr

BURRO 110 gr

UOVA 1

ZUCCHERO 60 gr

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO da cospargere sopra i biscotti -

SALE 1 pizzico

I **biscotti con 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. Provate questa ricetta 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!

# 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** Foderate una teglia 25x30 cm con della carta forno e dopo aver steso l'impasto ad uno spessore di circa 5 mm trasferitelo nella teglia. cospargete con altro zucchero semolato e cuocete 200C° per circa 20 minuti. lasciate intiepidire leggermente quindi dividete con un coltello il rettangolo in tanti quadrati più piccoli o della forma che preferite.

# CONSIGLIO

**Non ho quella placca da forno, come posso fare?**

Puoi tranquillamente utilizzare dei coppa pasta o fare dei semplici bastoncini.

**Potrei aggiungere delle gocce di cioccolato?**

Certo, saranno golosissimi!

**Per tagliarli devono essere completamente freddi?**

Sì è preferibile!