

# **BISCOTTI GLUTEN FREE AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA**

Le mie ultime ricette sono tutte gluten free, non perché io abbia scoperto di essere celiaca. Tutto ha avuto inizio grazie al contest di Stefania, e poi è arrivato quello di Patty e mi sono messa a fare esperimenti, sono sincera, la prima torta fatta era un pochino estrema per una neofita come me, voleva essere oltre che senza glutine, senza uova, senza burro e senza zucchero.. insomma, il sapore non era male ma all'interno non si era cotta bene. Poi sono arrivati i biscotti senza uova e senza zucchero, decisamente buoni ma non stavano molto assieme e poi sono arrivati questi biscotti salati, decisamente buoni.

Fino a un anno fa odiavo il gorgonzola e poi non ricordo come mai ho iniziato ad usarlo e adesso mi piace, mai da solo però!! Trovo che questi biscottini siano perfetti per l'aperitivo da soli o accompagnati da salumi o perché no mostrade.



**BISCOTTI GLUTEN FREE  
AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA**

per circa 20 biscotti  
120 g di gorgonzola dolce  
60 g di fecola di patate  
50 g di farina di mais  
50 g di burro senza lattosio  
40 g di farina di riso  
30 g di noci di macadamia salate  
20 g di amido di riso  
4 g di lievito per dolci  
1 tuorlo  
1 pizzico di sale  
timo a piacere



Lavorate assieme il gorgonzola con il tuorlo e il burro morbido fino a formare una crema. Unite le farine, il lievito per dolci, il sale e il timo e le noci di macadamia tritate grossolanamente. Create un'impasto omogeneo e con le mani dategli la forma di un grosso salame. Avvolgetelo con della pellicola per alimenti e passandoci sopra con le mani dategli una forma cilindrica omogenea. Mettete a riposare in frigorifero circa un'ora. Riprendete l'impasto e tagliatelo a rondelle di circa 7/8 millimetri, disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno e cuocete a 180° per 15 minuti, finché saranno dorati. Il tempo di cottura può variare in base allo spessore dei biscotti. Tiepidi sono ottimi.



*[cmbelicodivenere.blogspot.it](http://cmbelicodivenere.blogspot.it)*

*ombelicodivenere.blogspot.it*



*ombelicodiVenere.blogspot.it*





con questa ricetta partecipo al contest della Patty  
in collaborazione con Cose dell'altro pane



e siccome è venerdì anche al gluten free (Fri)day

