

BISCOTTI GLUTEN FREE AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO

I biscotti sono una di quelle cose che amo cucinare, ne ho preparati di buonissimi, di mediocri, di classici, ma mai gluten free, fino ad oggi! Sicuramente non sarò la sola che legge gli ingredienti sulle confezioni dei biscotti perché vuole provare a rifarli.. io lo faccio spesso anche se a dire il vero non ho mai provato ad imitarne! Mi hanno sempre incuriosito quelli con i cereali e il riso soffiato, mi piacciono molto. Mi sono sempre chiesta se il riso all'interno sia quello soffiato o quello croccante tipo rice krispie, penso più la seconda però io avevo quello soffiato ed ho messo quello. Ho pensato di renderlo più croccante caramellandolo, non so se è il procedimento corretto però il risultato mi ha piuttosto soddisfatto. Nel complesso i biscotti sono molto buoni, croccanti e non troppo dolci.

Premetto che le "farine" le ho aggiunte man mano, un poco alla volta fino ad ottenere la consistenza giusta, come una normale pasta frolla, quindi la quantità può variare soprattutto in base alla grandezza dell'uovo che utilizzate. L'importante è che sia morbida ma non appiccicosa.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO**

per circa 20 biscotti

80 g di farina di riso**

75 g di burro

60 g di zucchero di canna

60 g di nocciole con la buccia

50 g di fecola gf

15 g di amido di riso

15 g di riso soffiato

15 g di gocce di cioccolato

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

**Come giustamente mi ha fatto notare Stefania, non sempre il

riso soffiato è gluten free, per questo vi specifico che la marca utilizzata è la Rebecchi, non per fare pubblicità ma per far sapere a chi veramente soffre di celiachia a quale marchio può affidarsi. Il loro riso soffiato è presente sul prontuario AIC, associazione italiana celiachia come scritto sulla confezione. Come ho imparato, sempre da Stefania, anche lo zucchero a velo, il cacao, ma anche fecola, farina di riso e altri prodotti di natura senza glutine, possono contenerne tracce, è quindi importante assicurarsi sempre che sulla confezione ci sia il simbolo della spiga barrata o la scritta gluten free!!



In una padella mettete lo zucchero di canna e, mantenendo la

fiamma bassa, fatelo caramellare. Appena diventa di color miele aggiungete il riso soffiato. Con un cucchiaino di legno amalgamatelo bene in modo che il caramello sia uniforme. Stendete il riso su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Nel frattempo lavorate il burro con l'uovo finché saranno amalgamati. Frullate il riso caramellato per pochi istanti, deve rimanere grossolano. Tritate le nocciole non troppo fini. Unite tutto al composto di uova, mescolate e iniziate ad aggiungere le farine assieme al lievito. Formate un composto omogeneo e unite le gocce di cioccolato. Mescolate velocemente. Formate delle palline da circa 20 grammi* e fatele raffreddare in frigorifero per un'ora. Cuocete 15 minuti a 180° in modalità statica.

*Potete anche fare dei biscotti piatti, alti 7/8 millimetri ma sempre con le mani perché è una frolla difficile da stendere con il mattarello per via delle nocciole, del riso e dello gocce di cioccolato.



cmbelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenire.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Patty
in collaborazione con cose dell'altro pane

