

BISCOTTI GLUTEN FREE LIMONE E MAIS

Quanto son buoni i limoni!?! ok, certo non da soli ma io amo tutti i dolci al limone, le creme al limone, il sorbetto al limone, le torte al limone.. mi piace anche la birra al limone :-))!! Soprattutto in estate credo che questo agume sia l'ideale per aromatizzare i dolci. Ho preparato questi biscottini senza glutine, hanno un gusto semplice e sono veramente molto molto gradevoli.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
LIMONE E MAIS**

110 g di farina di riso
70 g di farina di mais
60 g di fecola di patate senza glutine
60 g di zucchero semolato

80 g di olio di riso
1 uovo
1 tuorlo
scorza di 1 limone
1 cucchiaio di succo di limone
un pizzico di sale
un pizzico di bicarbonato



Lavorate assieme tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola per alimenti. Lasciate riposare in frigorifero qualche ora, riprendete l'impasto e formate delle palline di circa 20 grammi, schiacciatele leggermente e posizionatele in una teglia coperta di carta forno*. Cuocete per 12/14 minuti a 180°C. Lasciate raffreddare i biscotti su di una gratella. Si conservano fino ad una settimana se ben chiusi in un vaso di vetro o in un contenitore di latta.

*Questo tipo di pasta essendo priva di glutine fatica a stare legata quindi non si può stendere l'impasto con il mattarello e quando schiaccierete le palline si formeranno delle crepe sulla circonferenza, ma è il loro bello perché questo dona al biscotto un bell'aspetto rustico.









con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri)Day

