

BISCOTTI GLUTEN FREE AL MAIS COCCO E AGRUMI

Questi **biscotti gluten free al mais cocco e agrumi** son nati quasi per caso complice una farina di mais fioretto finissima quasi impalpabile che io adoro usare nei biscotti da qui l'idea di farli senza glutine aggiungendo il cocco che per me chiama agrumi!!!

Questi biscotti non hanno un aspetto perfetto ma garantisco che sono davvero molto buoni, io li ho rifatti due volte!!



Lombelica di Venere

BISCOTTI GLUTEN FREE AL MAIS COCCO E AGRUMI



- 100 g di farina di mais fioretto molto fine
- 50 g di amido di mais
- 70 g di fecola di patate
- 75 g di farina di farina di riso impalpabile
- 80 g di cocco rapè
- 90 g di zucchero di canna chiaro
- 160 g di burro
- 1 uovo bio*
- 1 tuorlo bio*
- scorza di 1 limone bio
- 125 g di marmellata di limoni**
- 125 g di [marmellata di arance](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/marmellata-di-arance-e-vaniglia.html) o [mandarini](http://www.ombelicodivenere.com/2015/12/marmellata-di-mandarini-alla-vaniglia.html)
- *la quantità di uovo dipende dalle dimensioni dell'uovo e del tuorlo (se fossero troppo piccoli aggiungete o un cucchiaino di albume del secondo uovo o un cucchiaino di acqua fredda.)
- **Per la marmellata di limoni****
- 100 g di limoni non trattati
- 70 g di zucchero di canna

- 1/4 di bacca di vaniglia
- 12 g di zenzero candito
- **quantitativo necessario per la ricetta

1. Per prima cosa se non avete le marmellate dovrete prepararle come indicato.
2. Per la marmellata di limoni, lavate gli agrumi e fateli bollire interi per 5 minuti per 3 volte cambiando l'acqua ogni volta lavando sempre il tegame.
3. Scolate i limoni e fateli raffreddare.
4. Tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli pezzi, metteteli in un tegame dal fondo spesso.
5. Unite lo zucchero, lo zenzero tritato, la vaniglia ed aggiungete un mezzo bicchiere di acqua, mescolate e accendete il fornello a fiamma molto bassa.
6. Cuocete la marmellata per un'ora e mezzo o finché la consistenza sarà soda.
7. Lasciate raffreddare.
8. Per i biscotti mescolate assieme tutti gli ingredienti e lavorate fino a formare un composto omogeneo.
9. Formate tante palline da 15 grammi l'una, schiacciatele leggermente con i palmi e con il pollice formate un buco al centro.
10. Disponete i biscotti su una teglia e mettete a riposare in frigorifero per un'ora.
11. Mescolate assieme le marmellate e mettete un cucchiaino al centro di ogni biscotto.
12. Cuocete a 180°C per 18 minuti o fino a leggera doratura.
13. Con una paletta prelevate delicatamente i biscotti e disponeteli su di una gratella, fate raffreddare. Fate attenzione perché da caldi sono particolarmente delicati.
14. Conservate i biscotti freddi in una scatola di latta per una settimana.



Lambelias di Venere



Lombelão di Venere



Lombello di Venere



Lombelée di Venere

MINI STRUDEL “SALATI”

Ieri sera son stata ad una cena-ritrovo organizzato last minute da una mia amica che da 5-6 mesi si è trasferita nell'appartamento al mare di famiglia, ok forse d'inverno è un po triste, anche perchè il paese in questione è piccolo e un po demodè, ma volete mettere d'estate tornare dal lavoro e andare in spiaggia a far una passeggiata o a prendere un'aperitivo al tramonto?? che meraviglia.. ieri sera comunque siam andate a cena da lei e devo dire che si stava da dio, l'aria era fresca c'era un po di venticello.. l'ho un po invidiata!! siamo rimaste a chiacchierare fino all'una sotto il portico alla luce delle candele, davvero rilassante... comunque non potevo certo non portare qualcosa di fatto con le mie manine e ispirato al contest di Rigoni di Asiago sui finger food.. così ho sperimentato questi mini strudel, loro tanto i miei esperimenti li provano sempre volentieri, il vassoio è tornato vuoto.. quindi!!!



**MINI STRUDEL CON FIOR DI FRUTTA LIMONI
FLOR DI CAPRA E PERE**

per circa 25 finger food

per la pasta

100 gr di farina

50 ml di acqua

1 cucchiaino di olio evo

fior di frutta limoni di rigoni di asiago

1 pera

150 gr di fior di capra

pepe

semi di papavero

semi di sesamo

6-7 fette di bacon

poco latte

Impastate la farina con l'acqua e l'olio, formate una palla, lasciate riposare 15 minuti e stendete sottilissima, dev'essere un velo.

Spalmate su tutta la pasta il fior di frutta al limone, lavate al pera e affettatela sottilmente, disponetela su tutta la superficie, cospargete con il fior di capra grattugiato e una spolverata di pepe.

PS. in una metà dello strudel al posto delle pere ho usato il bacon.

Arrotolate lo strudel, inumidite con un po di latte e cospargete con semi di papavero quello alle pere e con semi di sesamo quello al bacon.

Cuocete in forno caldo 180° per circa 20 minuti.

Togliete dal forno fate intiepidire e tagliate a fette.



con questa ricetta partecipo al contest di RIGONI DI ASIAGO