

Zaeti senza glutine



Ingredienti

200 gr farina fioretto

150 gr farina di riso

150 gr zucchero semolato

80 gr olio EVO

1 uovo e un tuorlo

Mezza bustina di lievito dolci.

Procedimento

Lavorate in una ciotola, semplicemente con una forchetta, l'uovo, il tuorlo con lo zucchero e l'olio EVO. Aggiungete le farine con il lievito. Impastate con le mani e formate dei biscotti ovali. Disponete i biscotti ben distanziati in una teglia ricoperta con carta da forno o tappetino microforato in silicone. Infornate a 180 °C per 15/20 minuti, modalità ventilata. Una volta raffreddati i biscotti si conservano anche per due settimane in una scatola di latta! Se desiderate, potete spolverare i zaeti con lo zucchero a velo prima di servirli. Consiglio di accompagnarli al caffè oppure come da tradizione con un buon vino dolce, come il Recioto o il Moscato.

Ricetta originale di Monica Bellin