

Simil gnocco fritto



Ingredienti

300 g di mix per pane senza glutine #

230 ml di acqua

8 g di lievito di birra fresco

10 ml di olio extra di oliva

10 g di sale fino

Olio per friggere

Procedimento

Versare la farina in una ciotola e aggiungere poco alla volta l'acqua con il lievito sciolto. Iniziare ad impastare. Inserire anche il sale e l'olio continuando ad impastare. Coprire e far lievitare per 3 ore. Dividere l'impasto e stenderlo fine fine e dare la forma. Scaldare l'olio e appena pronto iniziare a friggere. Continuare così fino a quando non sarà finito l'impasto.

Ricetta originale di #totasenzaglutinelattosio