

# Biscotti Pan di Stelle

senza glutine



## Ingredienti

*250 gr farina senza glutine (mix per biscotti) #*

*40 g cacao amaro #*

*100 g zucchero*

*80 g burro morbido senza lattosio*

*1 uovo*

*1 cucchiaino raso di lievito per dolci senza glutine #*

*1 pizzico di sale*

*20 g miele*

*20 ml latte senza lattosio*

*Stelline di zucchero per decorare*

## **Procedimento**

*In una ciotola mescola farina, cacao, lievito e sale. Unisci burro morbido, zucchero e miele. Lavora fino a ottenere un impasto sabbioso. Aggiungi l'uovo e il latte poco alla volta fino a formare un impasto omogeneo. Avvolgi nella pellicola e lascia riposare 30 minuti in frigo. Stendi l'impasto a 5 mm e ricava i biscotti tondi. Aggiungi le stelline di zucchero premendole leggermente. Cuoci a 170°C per 10–12 minuti. Fai raffreddare bene per renderli friabili.*

**Ricetta originale di Chef Simone Buzzi**