

Biscottoni ripieni di nutella

senza glutine



Ingredienti

150 gr farina senza glutine per pasta frolla #

1 uovo

50 gr zucchero

60 gr burro senza lattosio

1 cucchiaino estratto di vaniglia

Mezzo cucchiaino lievito per dolci #

4 cucchiaini nutella

Procedimento

In una terrina versate la farina, le uova, zucchero lievito e burro e impastate il tutto fino ad ottenere un panetto omogeneo. A questo punto la frolla è pronta. Lasciatela riposare in frigo per almeno 1 ora. Rimpastate velocemente con un po' di farina di riso la frolla e stendetela su carta da forno infarinata con la farina di riso. Farcite al centro con una nutella leggermente scaldata a bagnomaria, lasciando liberi i bordi. Con l'aiuto della carta da forno arrotolate portando al centro l'estremità, sigillate bene i bordi. Capovolgete il rotolo portando la chiusura sotto. Infornate il rotolo a 200 gradi per 15 minuti. Sfornate quando è dorato e lasciatelo raffreddare prima di tagliarlo a fette. Decorate con zucchero a velo.

Ricetta originale di Mary zero glutine