

Frolla senza glutine – Ricetta base



Ingredienti

300 gr farina senza glutine per dolci #

120 gr burro freddo a cubetti senza lattosio

120 gr zucchero

1 uovo intero

1 tuorlo

1/2 cucchiaino lievito per dolci (facoltativo, per una frolla più morbida)

Scorza di limone o vaniglia

Un pizzico di sale

Procedimento

In una ciotola unisci farina, zucchero e sale. Aggiungi il burro freddo a cubetti e sabbia con le dita fino a ottenere un composto bricioloso. Unisci uovo + tuorlo e aromi. Lavora velocemente fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgi il panetto nella pellicola e lascialo riposare 30 minuti in frigo. La frolla senza glutine tende a essere più morbida: il riposo è fondamentale. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno per evitare che si rompa. Spessore consigliato: 4–5 mm per biscotti, 5–7 mm per crostate. Biscotti: 170°C per 10–12 minuti. Crostate: 175–180°C per 20–25 minuti.

Consigli: *Se si sbriciola troppo, aggiungi 1 cucchiaino di acqua fredda. Se la vuoi più friabile, toglilo il lievito. Se la vuoi più morbida, aumentalo leggermente.*

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi