

Biscotti alla vaniglia

senza glutine



Ingredienti

1 tuorlo d'uovo

100 gr burro morbido

100 gr farina di mandorle #

100 gr farina di riso #

60 gr zucchero bianco

Semi di 1 bacca di vaniglia

Zucchero a velo per decorare #

Procedimento

Versate in una ciotola il burro morbido insieme allo zucchero ed iniziate a lavorare il composto con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema densa e setosa. Unite i semi della bacca di vaniglia ed il tuorlo d'uovo e mescolate nuovamente. A questo punto, incorporate la farina di riso e quella di mandorle e lavorate il composto con le mani. Trasferitelo sul piano da lavoro ed impastate fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgete il panetto nella pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso questo tempo, riprendete il panetto e staccate dei pezzetti di impasto di dimensioni medie. Stendeteli con i palmi delle mani fino a formare dei cordoncini lunghi all'incirca 6 – 7 cm. Incurvateli dando la forma a mezza luna e disponeteli distanziati sulla teglia coperta con carta forno. Fate cuocere a 180° in forno statico per 15 – 20 minuti. Una volta freddi, spolverizzateli con zucchero a velo e servite.

Ricetta originale di Pasticcerando senza glutine