

# Biscotti pigna

**Senza glutine e senza burro**



## **Ingredienti per circa 15 biscotti**

*2 uova*

*80 gr zucchero di canna*

*80 ml olio di semi*

*1 cucchiaino cannella in polvere*

*100 gr fecola di patate #*

*20 gr cacao amaro in polvere #*

*180 gr farina di riso #*

*Zucchero a velo #*

## **Procedimento**

*Preparate la pasta frolla sgucciando le uova in una ciotola. Unite lo zucchero di canna e lavorate il composto con una frusta a mano. Aggiungete l'olio di semi, la cannella ed infine la fecola, il cacao e la farina di riso. Continuate ad impastare trasferendo la frolla su un piano di lavoro infarinato con poca farina di riso fino a formare un panetto. Stendete il panetto su un foglio di carta da forno infarinato allo spessore di 1/2 cm e con l'apposito stampino a forma ovale, ricavate i biscotti. Con il dorso della lama di un coltello effettuate delle leggere incisioni (senza tagliare il biscotto) in senso obliquo, prima da una parte e poi dall'altra, fino a formare la trama della pigna. Se desiderate appendere questi biscotti all'albero di natale o regalarli ad amici e parenti, praticate un foro con uno stecchino di legno all'estremità di ogni pigna. Fate cuocere i biscotti in forno statico a 180° per circa 15 - 20 minuti. Una volta freddi, spolverizzateli con lo zucchero a velo.*

## **Ricetta originale di Pasticcerando senza glutine**