

Mostaccioli senza glutine

(senza uova e senza latticini)



Ingredienti

200 gr farina di riso #

100 gr farina di grano saraceno #

90 gr zucchero di canna

20 gr cacao amaro in polvere #

1 cucchiaino lievito per dolci #

1 cucchiaio miele

1 Scorza d'arancia grattugiata

70 ml succo d'arancia

160 ml acqua

300 gr cioccolato fondente # (senza latte e derivati)

40 gr mandorle (tostate e tritate) #

10 gr pisto (mix di spezie) (cannella in polvere, chiodi di garofano, zenzero, cardamomo, noce moscata)

1 presa sale

Procedimento

Per prima cosa, preparate il pisto. Unite tutte le spezie in un mixer e frullatele, oppure se preferite tritatele finemente a mano. Fate scaldare una padella antiaderente a fuoco medio, spegnete il fuoco e versate dentro le spezie solo per 1 o 2 minuti in modo da non farle bruciare. Togliete le spezie dal fuoco. A parte in una ciotola capiente, mescolate gli ingredienti secchi: farina, zucchero, lievito, le spezie, le mandorle tritate, il cacao setacciato, la scorza d'arancia. Aggiungete il miele, il succo d'arancia e l'acqua a filo poco per volta in modo da potervi regolare ad occhio con la consistenza. Iniziate a lavorare l'impasto con una forchetta e successivamente con le mani trasferendolo su un ripiano. Deve formarsi un panetto simile alla frolla ma più morbido e appiccicoso. Avvolgete il panetto ottenuto in una pellicola e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo, riprendete il panetto, spolverizzate un foglio di carta da forno con poca farina di riso e stendete il panetto coprendolo con un altro foglio di carta da forno sopra. Aiutandovi col mattarello stendete bene fino a raggiungere lo spessore di 1cm. Ritagliate le forme dei rombi con le apposite formine oppure con l'aiuto di un coltello. Trasferitele in una teglia ricoperta di carta da forno e fate cuocere i biscotti a 175° per 20 minuti. Sfornate e lasciateli raffreddare. Sciogliete a microonde o a bagnomaria il cioccolato fondente e trasferitelo in una ciotola. Ricoprite ogni biscotto col cioccolato, scolateli e lasciateli solidificare su una gratella.

Ricetta originale di Pasticcerando senza glutine