

Chiacchiere al forno

Senza glutine



Ingredienti

2 Uova (grandi)

60 gr Zucchero

30 gr Burro senza lattosio

4 cucchiari vino secco da dessert (frizzante oppure spumante)

250 gr mix farina per pasta senza glutine #

1 cucchiaino lievito in polvere per dolci #

1 Fialetta di vaniglia

Scorza di limone

q.b. zucchero a velo vanigliato #

Procedimento

In una terrina mescolate con la frusta le uova con lo zucchero e la fialetta di vaniglia o rum. Aggiungete la farina un po' per volta, il burro fuso e la scorza di limone grattugiata e il vino. Poi iniziate ad impastare con le mani portando l'impasto sulla spianatoia. Lavorate la pasta energicamente con le mani almeno 10 minuti. Formate la palla e fatela asciugare per circa 30 minuti avvolta in un foglio di pellicola. Dopo 30 minuti infarinate la spianatoia con farina di riso e stendete l'impasto il più sottile possibile. Se le preferite più sottili usate la "nonna papera". Con una rotella dentellata ricavate delle strisce di circa 10x5 cm e praticate dei tagli sulla superficie. Adagiate via via le forme ottenute su più teglie rivestite di carta forno. Procedete in questo modo fino a esaurimento della pasta. Fate cuocere le chiacchiere in forno preriscaldato ventilato a 200° per 15/20 minuti, rigirandole a metà cottura. Spolverizzate le chiacchiere al forno con tanto zucchero a velo vanigliato.

Ricetta originale di Mary zero glutine