

Frolla all'olio senza glutine



Ingredienti

1 uovo

100 gr zucchero semolato o di canna

60 gr olio di riso o di semi

100 gr farina di riso #

100 gr fecola di patate #

50 gr amido di riso #

Buccia di limone grattugiata o altro aroma

(1 cucchiaino di lievito dolci facoltativo per realizzare i biscotti)

Procedimento

Cominciamo mettendo in ciotola lo zucchero, io ho scelto quello grezzo di canna. Mescoliamo insieme un uovo intero e l'olio di riso o di semi. Come aroma potete unire della vaniglia o quello che preferite. Le polveri sono la farina di riso, la fecola di patate e l'amido di mais oppure di riso. Mescoliamo con una forchetta e quando comincia a fare i grumi impastiamo con una mano. E quando tutto sembra perduto ecco la magia! Si ottiene un panetto liscio e che si può stendere subito senza riposo.

Ricetta originale di Monica Bellin