

Pasta frolla all'olio senza glutine



Ingredienti

1 uovo

80 gr zucchero

50 gr olio di riso o dell'olio di semi preferito

40 gr latte di riso #

150 gr farina di riso #

150 gr fecola di patate #

3 gr bicarbonato

Aroma

Procedimento

In una ciotola rompiamo l'uovo, aggiungiamo lo zucchero, l'olio di riso, il latte di riso e mescoliamo con una forchetta. Aggiungiamo la farina di riso, la fecola di patate, il pizzico di bicarbonato, l'aroma che preferiamo e mescoliamo tutti gli ingredienti, trasferendoci sul piano di lavoro infarinato se necessario, fino a formare un panetto morbido. Utilizziamo la pasta frolla per preparare biscotti o crostate.

Ricetta originale di Benedetta Rossi