

Pistoccus

Senza glutine



Ingredienti

4 uova

90 gr di zucchero a velo

90 gr di zucchero semolato

125 gr di farina senza glutine per dolci #

Scorza grattugiata di 1 limone bio

Zucchero a velo q.b. da spolverare sopra

1 pizzico di sale

Procedimento

Montate a neve ben ferma albumi e zucchero a velo e mettetevi da parte. In un'altra ciotola, montate molto molto bene tuorli, zucchero semolato e pizzico di sale fino a ottenere un composto chiaro, denso e spumoso. Aggiungete la scorza di limone e la vaniglia. Unite il composto di albumi a quello di tuorli incorporandolo con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto. Non dovrete smontare il composto quindi lavorate l'impasto delicatamente. Aggiungete la farina setacciata e amalgamate delicatamente con la spatola. Trasferite il composto in una sac a poche e create dei biscotti lunghi circa 15 cm disponendoli su carta forno. Spolverate la superficie con zucchero a velo. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

Ricetta dal web