

# Raviole bolognesi

senza glutine



## Ingredienti

*150 gr farina di riso #*

*150 gr amido di mais #*

*50 gr olio EVO*

*Aroma a piacere (vaniglia ecc.)*

*40 gr latte senza lattosio (o bevanda vegetale)*

*80 gr zucchero*

*1 pizzico sale*

*1 uovo intero*

*3 gr lievito in polvere per dolci #*

## Procedimento

*In una terrina unite tutti gli ingredienti e impastate prima con il cucchiaio e poi sulla spianatoia, fino a ottenere un panetto ben sodo e omogeneo. A questo punto la frolla è pronta. Lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti. Dividere la pasta frolla sulla spianatoia leggermente infarinata con farina di riso, e stenderla in un disco sottile ma non troppo. Con un coppa pasta largo 8 cm ritagliate dei dischetti. Farcite al centro ogni dischetto con un cucchiaino di confettura o nutella e richiuderli a mezzaluna, sigillando bene i bordi. **\*se occorre spennellate i bordi con un po' di latte.** Sistemate i biscotti su una teglia foderata con carta da forno. Spennellate con il latte. Infornate a 190°C, forno ventilato preriscaldato o 175°C forno statico e lasciateli cuocere per 13/15 minuti circa. Oppure nel cestello della friggitrice ad aria, foderato con carta da forno, per 10 minuti, a 180°C. Una volta raffreddati bagnateli velocemente nell'alchermes, dal lato della pancia, e poi passateli nello zucchero semolato. Oppure potete spennellarli con confettura d'albicocche e completare con confettini colorati o zuccherini.*

## Ricetta originale di Mary zero glutine