

# Biscotti paradiso

Senza glutine



## Ingredienti

### Per i biscotti

*330 gr mix farine senza glutine #*

*120 gr di zucchero*

*2 uova*

*Scorza grattugiata di 1 arancia*

*130 gr di burro senza lattosio ammorbidito*

### Per la crema

*250 ml di ricotta senza lattosio*

*150 gr di formaggio spalmabile senza lattosio*

*15 gr di zucchero a velo*

*Scorza grattugiata di 1 arancia*

## Procedimento

*Mescolate il burro morbido con la scorza d'arancia, lo zucchero e le uova. Aggiungete la farina e impastate fino a ottenere un panetto liscio. Lasciate riposare in frigo per 1 ora. Montate la ricotta con lo zucchero a velo e la scorza d'arancia, poi unite il formaggio spalmabile mescolando delicatamente. Stendete l'impasto e ricavate dei dischi con uno stampo. Cuocete in forno a 180°C per circa 10 minuti. Una volta freddi, farciteli con la crema e spolverate con zucchero a velo.*

## Ricetta dal web