

# Biscotti cuore di marmellata

Senza glutine



## Ingredienti

*1 uovo*

*1 pizzico di sale*

*125 gr burro senza lattosio (morbido)*

*120 gr zucchero*

*1 cucchiaino raso di lievito per dolci #*

*200 gr farina di riso #*

*30 gr fecola di patate #*

*Semi di vaniglia*

*Marmellata q.b. (fragole super consigliata) #*

## Procedimento

*Mettiamo 8 cucchiaini di marmellata su un vassoio e congeliamo per circa 30 minuti, fino a farla solidificare. In una ciotola lavoriamo burro morbido, zucchero, vaniglia e sale fino ad ottenere una crema. Aggiungiamo l'uovo e incorporiamolo bene. Uniamo farina di riso, fecola e lievito e mescoliamo fino ad ottenere un impasto compatto. Formiamo 8 palline aiutandoci con un porzionatore per gelato (o un cucchiaino), inseriamo al centro la marmellata congelata e chiudiamo bene i bordi. Disponiamoli su una teglia con carta forno, ben distanziati, e facciamoli riposare in frigo per 30 minuti. Cuociamo in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 13–15 minuti.*

**Importante:** *lasciamoli raffreddare almeno 30 minuti prima di toglierli dalla teglia... sono super morbidi appena sfornati e si romperebbero*

## Ricetta dal web