

# Biscotti “Colombine” pasquali

senza glutine



## Ingredienti

*125 gr yogurt bianco magro senza lattosio*

*65 ml olio di semi*

*60 gr zucchero integrale di canna*

*1 uovo*

*1 scorza di limone buccia edibile*

*8 gr lievito per dolci #*

*80 gr fecola di patate #*

*70 gr mandorle non pelate tritate fini*

*30 gr farina di mais #*

*150 gr farina di riso #*

*q.b. zucchero a velo #*

## **Procedimento**

*In una ciotola mescolate lo yogurt con l'olio e lo zucchero. Unite poi l'uovo, la scorza di limone, le mandorle precedentemente tritate finemente ed infine tutte le polveri. Impastate con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo (deve rimanere morbido e leggermente appiccicoso – non aggiungete altra farina). Staccate un pezzo d'impasto, formate un cordoncino e adagiatelo su una teglia coperta con carta forno. Staccate un altro pezzo di pasta e formate un secondo cordoncino. Adagiatelo sul corpo della colombina formando una sorta di "U" al contrario. Spolverizzate le colombine con lo zucchero a velo ed infornatele in forno statico preriscaldato a 180° per circa 15 – 20 minuti.*

## **Ricetta originale di Pasticcerando senza glutine**