

Pan gocciole

Senza glutine



Ingredienti

220 gr farina senza glutine per dolci #

80 gr zucchero

70 ml olio di semi

1 uovo

60 ml latte senza lattosio o vegetale

1 cucchiaino lievito per dolci #

1 cucchiaino estratto di vaniglia

100 gr gocce di cioccolato #

1 pizzico di sale

Procedimento

In una ciotola mescola uovo e zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungi olio, latte e vaniglia e continua a mescolare. Unisci farina senza glutine, lievito e sale. Incorpora le gocce di cioccolato. Forma palline di impasto, schiacciale leggermente su carta forno. Cuoci a 180°C per circa 12-14 minuti.

Consiglio: *Metti l'impasto 20 minuti in frigo prima di formare i biscotti: rimangono più soffici e con forma perfetta, proprio come i pan gocciole.*

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi