

# Sfogliatine salate

Senza glutine



## Ingredienti

*50 gr farina di riso #*

*100 gr amido di mais #*

*40 gr olio d'oliva*

*70 gr acqua*

*La punta di un cucchiaino di bicarbonato*

*q.b. sale,*

*q.b. origano e rosmarino oppure altre erbe aromatiche*

## Procedimento

*Accendete il forno e preriscaldate a 200 gradi. Inserite nella ciotola la farina e l'amido, aggiungete l'acqua, l'olio, il sale e le erbe aromatiche. Mescolate tutto fino a ottenere un impasto morbido e lavorabile con le mani. Stendete l'impasto sottile tra due fogli di carta forno. Tagliate a quadratini. Infornate nel forno già in temperatura. Cuocete a 180°C per 15–20 minuti.*

**Note:** *ottime con formaggi o hummus. Potete variare l'aroma delle vostre sfogliatine con spezie, ad esempio paprica o noce moscata.*

## Ricetta originale di Monica Bellin