

Biscottini morbidi

Senza glutine



Ingredienti

2 uova

110 gr zucchero

1 bustina vanillina

120 gr olio di semi di girasole

120 gr yogurt senza lattosio

150 gr farina di mais (finissima) #

300 gr farina Mix senza glutine per dolci #

10 gr lievito per dolci #

100 gr zucchero a velo #

Procedimento

In una terrina sgusciate le uova e aggiungete lo zucchero e lo yogurt. Mescolate con la forchetta, poi aggiungete l'olio. Incorporate un po' per volta le farine e infine il lievito. Impastate il tutto nella ciotola con la spatola fino ad ottenere un panetto omogeneo e morbido. A questo punto la pasta frolla è pronta! Coprite con la pellicola e lasciatela riposare 30 minuti a temperatura ambiente. Formate delle palline non più grandi di una noce e passatele nello zucchero a velo. Disponete i biscottini su una teglia foderata con carta da forno, ben distanziati tra loro. Fate cuocere a 200°C per 13 minuti, forno preriscaldato ventilato. Per la cottura in friggitrice ad aria, sempre su carta da forno a 170°C per 7/8 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare i biscottini morbidi. Conservare i biscotti morbidi in scatole di latta o bustine per alimenti.

Ricetta originale di Mary zero glutine