

Biscotti salati al basilico

Senza glutine



Ingredienti

Farina mix per pane senza glutine 170 gr #

Burro freddo senza lattosio 110 gr

Grana Padano DOP da grattugiare 100 gr

Uova (circa 1) 55 g

Basilico 20 gr

Procedimento

Per realizzare i biscotti salati al basilico per prima cosa ponete le foglie di basilico lavate e asciugate in un bicchiere alto, aggiungete un uovo e frullate tutto con il mixer a immersione per ottenere una crema che terrete da parte. In una ciotola versate la farina e il formaggio grattugiato. Unite anche

il burro freddo tagliato a tocchetti. Sbriciolate il composto con le dita, poi versate la crema di basilico precedentemente preparata. Impastate a mano raccogliendo tutti gli ingredienti, poi trasferite l'impasto su una spianatoia e compattatelo bene. Avvolgete il panetto con pellicola per alimenti e ponetelo in frigorifero per 20 minuti. Trascorso il tempo di riposo, riprendete il panetto e stendetelo con un mattarello su una spianatoia leggermente infarinata. Quando avrete ottenuto una sfoglia dello spessore di circa 5 mm, ricavate i biscotti con uno stampino del diametro di 5 cm circa: io ho usato uno stampo con i bordi ondulati. Impastando nuovamente gli scarti della frolla otterrete in totale circa 35-36 biscotti. Adagiate i biscotti su una leccarda rivestita con carta forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 25 minuti. A cottura ultimata, sformate i biscotti salati al basilico, lasciateli raffreddare e poi servite.

Consiglio

Se desiderate aggiungere una nota fresca provate ad aromatizzare l'impasto con la scorza di limone!

Ricetta dal web