

Gnocco fritto

Senza glutine



Ingredienti

330 gr Mix farine per Pane senza glutine #

30 gr di strutto

220 gr di acqua

1 cucchiaino di lievito istantaneo per salati #

5 gr di zucchero

10 gr di sale

Procedimento

In una ciotola unite la farina, il lievito istantaneo, lo zucchero e il sale e mescolate bene per distribuire uniformemente tutti gli ingredienti. Aggiungete lo strutto e l'acqua e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Stendete l'impasto a circa 3-4 mm di spessore, ritagliate dei rombi e friggeteli in olio caldo fino a quando saranno ben gonfi e dorati. Scolateli su carta assorbente e serviteli subito, ancora caldi.

Ricetta dal web