

Pasta frolla con farina di riso

Senza glutine



Ingredienti

250 gr di farina di riso #

130 gr di zucchero semolato

130 gr di burro freddo

1 uovo

1 pizzico di sale

Scorza di limone q.b.

Procedimento

Incorporate tutti gli ingredienti uno alla volta. Fate riposare in frigorifero almeno 30–60 minuti. Prima di stenderla, lasciatela a temperatura ambiente 5–10 minuti: se è troppo fredda rischia di rompersi. Stendetela tra due fogli di carta forno: è il trucco che consiglio soprattutto con la frolla di riso. Se si crepa mentre la stendete, non aggiungete subito farina: ricompattatela delicatamente con le mani.

NB: *La farina di riso non contiene glutine, quindi non aspettatevi l'elasticità di una frolla tradizionale. È normale che l'impasto sia più delicato. Il risultato però, una volta cotto, sarà molto friabile.*

Ricetta dal web

Video disponibile