

Mikado

Senza glutine



Ingredienti (per circa 15 Mikado)

40 gr di farina di riso #

25 gr di amido di mais #

10 gr di farina di mandorle (pelate) #

5 gr di zucchero (facoltativo)

1 pizzico di sale

20 gr di burro morbido senza lattosio

20-25 gr di latte senza lattosio (a seconda dell'impasto)

60-75 gr di cioccolato per la copertura

Procedimento

Preriscaldate il forno a 180°C. Mescolate la farina di riso, l'amido, la farina di mandorle, lo zucchero e il sale. Aggiungete il burro morbido. Lavorate il composto con la punta delle dita fino a ottenere un aspetto sabbioso. Versate il latte gradualmente. Impastate fino a ottenere un panetto morbido e compatto (aggiungete qualche goccia di latte se l'impasto risulta troppo asciutto). Formate dei bastoncini sottili (io alterno la lavorazione a mano all'uso della carta forno, per renderli più lisci e regolari). Adagiateli delicatamente su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete in forno per 12-14 minuti, finché non saranno leggermente dorati. Lasciateli raffreddare completamente. Fate sciogliere il cioccolato. Immergete ogni bastoncino nel cioccolato, quindi lasciateli rassodare al fresco.

Ricetta dal web