# Pasta frolla senza glutine

## di Benedetta Rossi



## Ingredienti

*100 gr zucchero*

*100 gr farina di riso* **#**

*100 gr fecola di patate* **#**

*50 gr amido di mais* **#**

*60 gr olio di semi di girasole*

*1 uova*

*8 gr lievito per dolci* **#**

## Procedimento

*Per prima cosa misceliamo in una ciotola la farina di riso, l'amido di mais e la fecola di patate. In un'altra ciotola rompiamo un uovo e lo mescoliamo con lo zucchero, aggiungiamo l'olio di semi e il lievito e mescoliamo ancora. Iniziamo poi ad aggiungere la farina poco per volta. Quando l'impasto diventa più duro lo trasferiamo sul tavolo, sempre aggiungendo farina e lavorando bene con le mani fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Quando non si attacca più alle dita, la nostra pasta frolla senza glutine è pronta. Visto che è anche senza burro, non deve riposare e può essere usata immediatamente per realizzare crostate e biscotti. La frolla senza glutine non ha la stessa elasticità di quella tradizionale: risulta più friabile e va lavorata con maggiore attenzione aggiungendo, se c'è bisogno, ulteriore farina di riso o fecola di patate. Il risultato di crostate e biscotti senza glutine è comunque ottimo sia di aspetto che di sapore, rimangono molto friabili e hanno una consistenza leggera*.

# Ecco due ricette veloci a base di pasta frolla senza glutine.

## Crostata di marmellata con pasta frolla senza glutine

*Con il mattarello stendiamo la pasta frolla su un foglio di carta da forno, spolverando di farina, fino a ottenere una sfoglia. Ungiamo una teglia e spolveriamo ancora di farina, sistemiamo la pasta frolla e usiamo la nostra marmellata preferita per guarnire. Con gli avanzi di pasta facciamo le classiche striscioline da sistemare intrecciate sulla crostata ed ecco fatto! Mettiamo in forno a 180 gradi per 15-20 minuti.*

## Biscotti bicolore con pasta frolla senza glutine

*Una volta che l'impasto è pronto, lo dividiamo in due e in una metà aggiungiamo un po' di cacao amaro. Continuiamo a lavorare con le mani fino ad amalgamarlo tutto. Quindi facciamo delle striscioline di pasta, di due colori diversi, le intrecciamo tra di loro e diamo forma ai biscotti tipo ciambellina. Mettiamo in forno a 180 gradi per 15-20 minuti.*

## Ricetta originale di Benedetta Rossi