



Biscotti di pasta frolla

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà': Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 130 Farina di Grano Saraceno Nutrifree
- 50 burro
- 50 zucchero
- 1 uovo
- 1 vanillina*
- 40 latte
- coloranti alimentari rosso, blu, verde e giallo*

Preparazione:

Fate ammorbidire il burro, tagliatelo a cubetti e mettetelo in una ciotola. Aggiungete lo zucchero e lavorate l'impasto con le mani. Continuate a impastare per 10 minuti, finché non otterrete quasi una crema.

Aggiungete l'uovo e mescolate energicamente con un cucchiaino. Quando si sarà amalgamato, unite 100 g di farina setacciata con la vanillina. Lavorate ancora, unite il latte e impastate fino a ottenere un composto elastico e liscio. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Dividete l'impasto in tante palline uguali quanti sono i colori delle matite che volete ottenere. Serviranno per realizzare la "mina" della matita! Ricordate di lasciare più della metà della frolla per la parte esterna delle matite.

Colorate le palline di frolla aggiungendo qualche goccia dei coloranti alimentari (un colore diverso per ogni pallina), e lavorate l'impasto finché sarà del colore desiderato. Con questa frolla colorata formate dei rotolini lunghi e sottili, e metteteli in freezer per circa 30 minuti: infatti, dovranno risultare solidi per essere maneggiati.

Stendete la restante frolla su un piano leggermente infarinato. Posizionate sopra una porzione di frolla distesa, lungo il bordo, un rotolino colorato, avvolgetegli la frolla bianca intorno, dategli una forma lunga e sottile, e tagliate la frolla che avanza. Chiudete bene la matita: la frolla colorata deve sporgere leggermente solo dalle estremità. Procedete fino a terminare tutti i rotolini colorati e la frolla bianca.

Posizionate le matite su una placca ricoperta di carta da forno e mettete in forno già caldo a 180 °C. Fate cuocere per 15-20 minuti: le matite dovranno colorarsi leggermente all'esterno, ma non diventare scure. A cottura ultimata, lasciatele raffreddare bene e maneggiatele con cura. Con un coltellino, potete appuntire i vostri biscotti di pasta frolla, che adesso sono pronti per un bel disegno!

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**