



## Biscotti con cuore di marmellata

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Oltre 60 Minuti

**Difficolta':** Facile

**Ingredienti per 10 persone:**

- 50 farina di ceci\*
- 80 farina di riso finissima\*
- 20 amido di tapioca\*
- 1 tuorlo
- 40 zucchero
- 75 burro
- 5 confettura di more\*
- 1 cannella
- 5 marmellata di arance\*
- 1 cacao in polvere\*

### Preparazione:

Preparate i biscotti con cuore di marmellata. Mescolate in una ciotola la farina di ceci, 60 g di farina di riso, l'amido, il tuorlo, lo zucchero, il burro ammorbidito e la cannella. Lavorate tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Suddividete l'impasto in due parti uguali, utilizzando una seconda ciotola, e a una parte unite il cacao, incorporando bene.

Avvolgete i due impasti nella pellicola per alimenti e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Trascorso il tempo, riprendete un impasto per volta e lavoratelo di nuovo, il tempo necessario affinché ritorni morbido.

Stendete i due impasti (realizzandone uno alla volta) su un piano leggermente infarinato di farina di riso a uno spessore di circa 1 mm, e con un coppapasta da 8 cm ricavate alcuni dischi.

Mettete 1 cucchiaino di confettura di more su metà di quelli chiari e 1 cucchiaino di marmellata di arance su metà di quelli al cacao, e coprite con i restanti dischi. Chiudete i biscotti pressando leggermente il disco superiore e rifinite tagliando il biscotto già chiuso, di nuovo con il coppapasta.

Disponete i biscotti su una placca ricoperta di carta da forno e mettete in forno già caldo a 190 °C. Fate cuocere per circa 10 minuti, o fino a quando i bordi dei biscotti chiari non saranno dorati. Togliete i biscotti dal forno e trasferiteli su una griglia per farli raffreddare.

Conservate i biscotti in una scatola di latta a chiusura ermetica, in un luogo fresco. Il primo giorno saranno

biscotti croccanti, dal secondo saranno dei frollini più morbidi e meglio amalgamati al ripieno.

Ricetta di Rossanina Del Santo

**\*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](http://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](http://salute.gov.it)).**