



Biscottoni alle mandorle

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 10 persone:

- 150 farina di riso finissima*
- 100 farina di miglio dorato*
- 30 fecola di patate*
- 2 uova
- 1 tuorlo a temperatura ambiente
- 120 mandorle spellate
- 125 zucchero
- 1 lievito per dolci*

Preparazione:

Distribuite le mandorle su una teglia da forno, in un unico strato, accendete il forno a 170 °C e infornatele subito, senza aspettare che venga raggiunta la temperatura. Lasciatele cuocere per 10 minuti, in modo che si tostino.

Montate nel frattempo con le fruste elettriche le uova intere e il tuorlo con lo zucchero, fin quando il composto sarà aumentato di volume e diventato molto chiaro e spumoso.

Mescolate la farina di riso, la farina di miglio e la fecola di patate con il lievito per dolci, quindi unitele delicatamente al composto, aiutandovi con una spatola, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Trasferite le mandorle tostate su un piatto e lasciatele raffreddare, quindi unitele al composto e mescolate il tutto (l'impasto finale risulterà piuttosto liquido).

Ricavate dall'impasto tre lunghe strisce sottili e disponetele su una teglia bassa e larga rivestita di carta da forno. Tra un panetto e l'altro lasciate ampio spazio, perché una volta cotti, si espanderanno moltissimo e potrebbero attaccarsi.

Fate cuocere in forno già caldo a 170 °C per 15 minuti. Togliete i panetti dal forno e lasciateli intiepidire quindi, con un coltello affilato, tagliateli diagonalmente per ricavare i tozzetti. Ne otterrete circa 50. Infornate di nuovo, fate cuocere per altri 5 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare prima di servire i biscotti.

Questi biscotti sono molto friabili; se li preferite più sodi al morso, non montate le uova ma mescolate tutti gli ingredienti a mano. Per un risultato ancora più rustico ma molto goloso, sostituite le mandorle con le noci.

***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).**