



Biscottini al sesamo

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 5 persone:

- 110 farina di riso finissima Nutrifree
- 125 farina di mais finissima Nutrifree
- 80 strutto
- 90 zucchero
- 1 albume
- 1/2 lievito per dolci*
- 100 semi di sesamo, tenuti in ammollo
- sale

Preparazione:

Lavorate in una ciotola lo strutto (ammorbidito ma non sciolto) con lo zucchero, unite l'albume, un pizzico di sale e amalgamate bene il composto. Aggiungete le due farine mescolate con il lievito per dolci, lavorate ancora e ricavate un panetto omogeneo. Avvolgetelo con la pellicola per alimenti e lasciate riposare in frigorifero per 20 minuti.

Prendete dei pezzi di impasto e lavorateli fino a ricavare dei lunghi cilindri di circa 2 cm di diametro, quindi con un coltello tagliateli in tanti pezzetti lunghi circa 3-4 cm. Otterrete circa 20 biscottini. Passateli nel sesamo ancora umido (in questo modo aderirà) e disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno. Considerate che in cottura si allargheranno un po?.

Mettete i biscottini in forno preriscaldato a 200 °C e fateli cuocere per circa 15 minuti, o fino a quando avranno assunto un colore dorato scuro.

Ricetta di Rossanina Del Santo

Prova anche i

***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).