



Biscotti con gocce di cioccolato

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 0 a 30 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 180 farina di mais bianco*
- 100 farina di riso finissima*
- 60 burro
- 1 uovo
- 50 zucchero a velo*
- 60 succo di arancia
- 80 gocce di cioccolato*
- 1 lievito vanigliato S. Martino

Preparazione:

Lavorate l'uovo con lo zucchero a velo, quindi aggiungete il burro a temperatura ambiente, poi le farine setacciate con il lievito e infine il succo di arancia.

Lasciate riposare per 5 minuti, poi unite le gocce di cioccolato e formate, con le mani leggermente inumidite, delle palline della dimensione di una piccola noce.

Infornate e fate cuocere a 170 °C per circa 20 minuti.

Ricetta di Rossanina Del Santo

Prova anche la ricetta dei

***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).**