

# ● Biscotti senza glutine alle arachidi ●

## Ingredienti per 50 biscotti tondi

Albumi 150 grammi, arachidi sgusciate non salate 120 grammi, zucchero raffinato 100 grammi, farina di riso 55 grammi.

## Tempi

1 ora

## Procedimento

Tritare le arachidi e mescolarle alla farina di riso.

A parte montare a neve ben ferma gli albumi con due cucchiaini di zucchero.

In una ciotola unire il trito di arachidi e farina con il restante zucchero e gli albumi e mescolare fino a creare un impasto omogeneo molto schiumoso.

Disporre, su una placca coperta da carta da forno, dei mucchietti di impasto aiutandosi con un cucchiaino.

Informare a 160 gradi per circa 30 minuti, fino a doratura.

Estrarre i biscotti ancora morbidi e far freddare prima di staccarli dalla carta forno.

## Note

Quando nelle ricette ci sono solo albumi o solo tuorli acquisto i bric già pronti al supermercato così da evitare sprechi.

Il risultato di questi biscotti è tipo "brutti ma buoni" morbidi e molto saporiti.