

● *Biscotti senza glutine con farina di castagne* ●

Ingredienti per 20 biscotti tondi

Farina di castagne 130 grammi, farina di grano saraceno 50 grammi, zucchero di canna 40 grammi, gocce di cioccolato 50 grammi, olio di semi 40 grammi, latte di mandorla 80 grammi, bicarbonato un cucchiaino raso, sale.

Tempi

1 ora

Procedimento

Nella planetaria mettere le gocce di cioccolato e lo zucchero, aggiungere le farine non setacciate, il bicarbonato e un pizzico di sale.

Azionare con il gancio a K per miscelare gli ingredienti secchi.

A questo punto unire l'olio e il latte poco alla volta e creare un impasto omogeneo abbastanza umido.

Avvolgerlo nella pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per 30 minuti circa.

Nel frattempo scaldare il forno a 170 gradi in modalità statica.

Con le mani molto asciutte creare delle piccole palline da disporre su una placca coperta di carta da forno e cuocere per 14 minuti circa.

Note

Il risultato finale, per l'assenza di glutine e la presenza della farina di grano saraceno, è molto rustico.