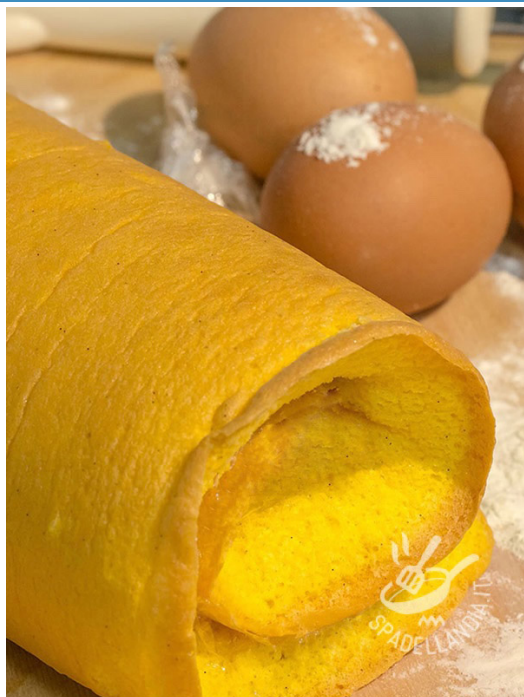




IMPASTI

## Pasta biscotto gluten free



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MINTEMPO DI COTTURA  
20 MINCALORIE  
180K

NOTE

### INGREDIENTI

80 g di Farina di riso (consentita)

40 g di Fecola di patate

4 Uova

70 g di Zucchero semolato

Sale

### Preparazione

- In un recipiente montate gli albumi a neve con una frusta o l'apposito sbattitore elettrico insieme a un pizzico di sale.
- A parte, in un secondo recipiente, montate i tuorli con lo zucchero fino a quando non otterrete un composto ben spumoso.
- Unite fra loro i composti mescolando dal basso verso l'alto. Infine, aggiungete la farina di riso e la fecola di patate.
- Una volta amalgamato il tutto accuratamente, versate il composto sulla placca del forno rivestita di carta forno e livellatene la superficie affinché lo strato sia omogeneo.
- Trasferite in forno preriscaldato a 180°C e cuocete per circa 20 minuti.
- Una volta cotto, arrotolate il rotolo con l'aiuto di un canovaccio pulito umido e lasciate raffreddare. Una volta raffreddato, srotolatelo e farcitelo a piacimento. Arrotolate nuovamente, spolverizzate con zucchero a velo e servite.