



IMPASTI

Pasta frolla alle mandorle gluten free



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
0 MIN



CALORIE
570K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

180 g di Farina di riso

50 g di Amido di mais (maizena) consentito

40 g di Fecola di patate

120 g di Farina di mandorle

120 g di Burro

2 Uova

170 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

Latte

1 cucchiaino di Lievito per dolci (consentito)

Sale

Preparazione

- Togliete il burro dal frigo, tagliatelo a pezzettini e fatelo ammorbidire leggermente.

- Setacciate la farina di riso, l'amido, la fecola e il lievito sul piano di lavoro (o in una ciotola capiente), aggiungete la farina di mandorle, un pizzico di sale e mescolate.
- Mettete al centro il burro ammorbidito e iniziate a unirlo alle farine con la punta delle dita, in modo da ottenere delle briciole.
- Aggiungete poi lo zucchero, le uova appena sbattute e la scorza grattugiata del limone. Continuate a impastare quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti; se necessario, aggiungete poco latte.
- Formate una palla, schiacciatela, ricopritela con la pellicola e ponetela in frigo per un'ora.

Carla Marchetti