



BISCOTTI

Biscotti al doppio cioccolato senza glutine

3 Dicembre 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
45 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
500KNOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

150 g di Farina di riso

75 g di Farina di mais

75 g di Burro

100 g di Cioccolato bianco

100 g di Cioccolato fondente

3 Tuorli

90 g di Zucchero a velo

1 Limone bio

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

Preparazione

- Grattugiate finemente la scorza di limone (solo la parte gialla).
- Ponete la farina di mais e un pizzico di sale in una ciotola capiente; unite la farina di riso setacciata con lo zucchero a velo e il lievito e mescolate.
- Disponete il composto a fontana sulla spianatoia e al centro ponete il burro, i tuorli appena sbattuti e la scorza del limone. Iniziate a miscelare gli ingredienti con la punta delle dita, poi lavorate quel tanto che basta a formare un composto unito e

compatto. Formate una palla, schiacciatela, avvolgetela nella pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per un'ora.

- Riprendete il composto e stendetelo a uno spessore di poco meno di 1 cm, spolverizzando piano di lavoro e matterello con poca farina di riso.
- Con un tagliabiscotti a forma di stella ritagliate i biscottini, poi con un altro, tondo e di diametro piccolo, create un foro centrale in ciascun dolcetto.
- Appoggiate via via i biscotti sulla placca ricoperta di carta da forno e trasferitela in forno caldo a 180°C per circa 10 minuti; i dolcetti devono cuocere internamente ma non colorire. Infine sfornateli e aspettate qualche minuto; levateli con una spatola piatta per non sciuparli e appoggiateli su un piano per farli raffreddare.
- Spezzettate il cioccolato bianco e quello fondente e suddivideteli in due pentolini.
- Fate sciogliere i due tipi di cioccolato a bagnomaria. Appoggiate il pentolino con il cioccolato bianco in una pentola appena più grande, che contenga 2 dita di acqua calda: il fondo del pentolino non deve toccarla. Mettete la pentola su fuoco minimo e fate sciogliere il cioccolato, facendo attenzione che non entri neppure una goccia di acqua (farebbe cristallizzare il cioccolato); appena è pronto tuffatevi un biscotto alla volta, dalla parte superiore, in modo che questa ne sia ricoperta perfettamente. Fate scolare bene e poi ponete il biscotto su una griglia, perché si solidifichi la copertura.
- Quando il cioccolato bianco è solidificato, ripetete l'operazione con il cioccolato fondente e fatelo sciogliere, sempre a bagnomaria, con le stesse modalità. Prendete i biscotti e stavolta tuffateli appena nel cioccolato fuso, dalla parte dove non c'è il cioccolato bianco. Sgocciolateli bene e appoggiate i biscotti su un foglio di carta da forno, con la parte inferiore scura in basso.
- Versate il resto del cioccolato fuso in un sac à poche con forellino piccolo e decorate a vostro piacimento la superficie bianca dei biscotti. Fate solidificare e mantenete i biscottini in un ambiente fresco e secco.

Carla Marchetti