



BISCOTTI

Frollini con ciliegie candite senza burro senza uova (Vegan)



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
15 MIN



CALORIE
420K

NOTE
1 ORA DI RAFFREDDAMENTO

INGREDIENTI

260 g di Farina 0

40 g di Amido di mais (maizena)

120 ml di Latte di mandorla

1 Limone bio

Cannella in polvere

140 g di Zucchero a velo

1/2 cucchiaino di Lievito per dolci

60 ml di Olio di girasole o di mais spremuto a freddo

Sale

PER DECORARE

100 g di Ciliegie candite

Zucchero semolato

Preparazione

- In una terrina setacciate la farina 0 con l'amido di mais e il lievito. Aggiungete lo zucchero a velo, la cannella, un pizzico di sale e mischiate bene con un mestolo in legno.
- Versate l'olio e continuate a mescolare; unite poi, poco alla volta, il latte di mandorle. Lavoratelo con le mani finché otterrete un impasto morbido ma non appiccicoso. Create una palla, schiacciatela, copritela con pellicola alimentare e fatela riposare in frigo per un'ora.
- Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto su un piano infarinato a un'altezza di 1/2 cm circa.
- Con l'apposita formina create i fiorellini, sistemateli sulla teglia foderata con carta da forno, decorateli posizionando al centro di ogni biscotto 1/2 ciliegia candita e cospargendoli di zucchero.
- Cuocete i biscotti in forno a 180°C per 10-12 minuti circa, finché saranno appena dorati ai bordi. Sforateli, aspettate che si siano intiepiditi e toglieteli con una spatola piatta, facendo attenzione a non romperli perché saranno piuttosto fragili. Appoggiateli su un piano, fateli raffreddare e gustateli.

Carla Marchetti