



La Cassata Celiaca

ENJOY GLUTEN FREE

[HOME](#) / [ANTIPASTI & CO](#) / [PRIMI E PIATTI UNICI](#) / [SECONDI E CONTORNI](#) / [DOLCI & CO](#) / [PRODOTTI DA FORNO](#) / [RICETTE DI BASE](#) / [VOI & IO](#) / [PARTNERS](#) / [I BLOG CHE SEGUO](#)

BY LACASSATACELIACA / [DOLCI](#) / 12 GIUGNO 2017

BISCOTTI MACINE SENZA GLUTINE

I famosi biscotti Macine della Mulino Bianco ma gluten free



Biscotti Macine senza glutine - La Cassata Celiaca

Buon dolce lunedì!
Oggi un dolcetto facile facile, niente robina complicata, anzi semplici **biscotti** per addolcire la colazione o la merenda.

Macine senza glutine.

Visti da [Alessandra](#) che è di una bravura pazzesca, mi hanno fatto ricordare che volevo provarli da molto tempo; stavolta non ho rinviato e li ho provati subito in versione **gluten free**, usando il **Mix per dolci senza glutine** di [Le farine magiche](#).

Anche con questa Miscela, come con quella per [pane nero](#), mi sono trovata molto bene.

Contiene già del lievito istantaneo e per provarla ho scelto una ricetta che lo prevedesse, togliendolo naturalmente dalla lista degli ingredienti.



Biscotti Macine senza glutine - La Cassata Celiaca

Sono delicati e friabili, molto veloci da realizzare senza l'ausilio di strumenti particolari: solo le mani.

Ma vi lascio alla ricetta e vi auguro una felice settimana.

Enjoy!



Ingredienti per 20 biscotti:

- 125 g Mix per dolci [Le farine magiche senza glutine](#)
- 37 g zucchero a velo senza glutine
- 25 g burro
- 25 g olio di arachidi
- 1/2 uovo
- 1 cucchiaino di panna fresca
- la punta di un cucchiaino di semi di vaniglia
- 1 pizzico di sale



Procedimento:

1. Scaldi l'olio e il burro finché questo non si scioglie e poi aspetta che sia tiepido e mettilo in frigo finché non diventa cremoso.
2. Versa il Mix, i semi di vaniglia e lo zucchero a velo in una ciotola e unisci il burro e l'olio. Sabbia con le mani.
3. Versa l'uovo in una ciotola, pesalo, battilo con una forchetta e usane solo la metà. Unisci la metà dell'uovo e la panna e impasta bene.
4. Otterrai una composto morbido che dovrai appiattire tra due fogli di carta da forno e riporlo in frigo per circa 30'.
5. Riprendi l'impasto, infarina una spianatoia e la superficie dell'impasto con un velo di farina di riso finissima e stendilo con il mattarello all'altezza di circa 7 mm.
6. Ritaglia i biscotti con un dischetto tondo di 5 cm e poi pratica un foro al centro, usando ad esempio una bocchetta tonda liscia.
7. Riponi i biscotti ottenuti su una placca da forno foderata di carta da forno e rimpasta i ritaglia, ripetendo lo stesso procedimento fino al termine dell'impasto.
8. Riponi i biscotti in frigo per circa un'ora.
9. Scaldi il forno a 170° e cuocili per circa 18'.
10. Lasciali raffreddare prima di spostarli dalla placca.

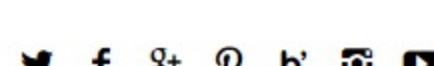
Note:

Se cambiate mix senza glutine o se usate farine naturalmente gluten free dovete aggiungere 3 g di lievito per dolci senza glutine.

C'EST MOI!



SEGUIMI ANCHE SU



SEGUIMI VIA EMAIL

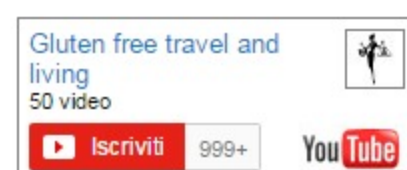
SCRIVIMI A

lacassata@yahoo.it

SEGUIMI SU YOU TUBE



MI TROVI ANCHE QUI!



CERCA LA RICETTA O L'INGREDIENTE NEL MIO BLOG

IO SCRIVO PER:



FACEBOOK



IL PRIMO LIBRO DI GLUTEN FREE TRAVEL AND LIVING



MI TROVATE ANCHE QUI!

