



BISCOTTI DI RISO

Ingredienti

180 gr di farina di riso
20 gr di fecola di patate
50 gr di zucchero a velo
75 gr di burro freddo
1 uovo
1 pizzico di sale
1 bicchiere di vin santo
100 ml di crema alla nocciola

Procedimento

Per prima cosa unire la farina di riso e la fecola di patate in una ciotola capiente, poi aggiungere lo zucchero a velo e il burro tagliato a cubetti.

Impastare con la punta delle dita per ottenere un composto bricioloso, rompere l'uovo in una ciotolina a parte, aggiungere un pizzico di sale e montare.

Versare l'uovo nella ciotola con il resto degli ingredienti e lavorare il composto con le mani per formare un impasto liscio e omogeneo.

Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo di riposo, prelevare dall'impasto delle piccole porzioni di circa 15-20 gr e dare loro la forma di palline facendole ruotare fra i palmi delle mani. Sistemare le palline così ottenute su una teglia con carta forno, ben distanziate l'una dall'altra.

Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti fino a che non inizieranno a colorirsi, dopodiché sfornarli e lasciarli raffreddare.

Con i biscotti servire una crema alla nocciola con vin santo.