



BISCOTTI DI RISO E CREMA ALLO ZAFFERANO

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

Procedimento

Per prima cosa unite la farina di riso e la fecola di patate in una ciotola capiente, poi aggiungete lo zucchero a velo e il burro tagliato a cubetti. Impastate con la punta delle dita per ottenere un composto bricioloso. Rompete l'uovo in una ciotolina a parte, aggiungete un pizzico di sale montate. Versate l'uovo nella ciotola con il resto degli ingredienti e lavorate il composto con le mani per formare un impasto liscio e omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare

per mezz'ora a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo di riposo, prelevate dall'impasto delle piccole porzioni di circa 15-20 gr a cui

darete la forma di palline facendole ruotare fra i palmi delle mani. Sistemate le palline così

ottenute su una teglia con carta forno, ben distanziate l'una dall'altra.

Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti fino a che non inizieranno a

colorirsi, dopodiché sfornateli e lasciateli raffreddare.

Per la crema:

Versate il latte in un pentolino con stimmi di zafferano e con la scorza di mezzo limone;

scaldate sul fuoco a fiamma bassa.

In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero e incorporare la farina, mescolate bene per

evitare la formazione di grumi.

Versate un po' di latte caldo nella ciotola con il composto di uova e girare.

Aggiungete il latte

rimasto (eliminando la scorza di limone, nel caso la si utilizzi) e mescolate velocemente,

versate il tutto nella pentola, rimettete sul fuoco e lasciate addensare continuando a mescolare.