



BISCOTTI GLUTEN-FREE "CASTAGNOTTI"

Sono biscotti senza glutine fragranti e buonissimi. Naturalmente sono perfetti per essere gustati con il tè, provateli con il tè all'arancia!

 15 porzioni

INGREDIENTI

- 1 unità di uovo di gallina, intero [50 g]
- 40 grammi di olio di semi di girasole
- 70 grammi di farina di riso
- 90 grammi di farina di castagne
- 70 grammi di zucchero di canna, grezzo
- 100 grammi di cioccolato fondente 90%

COME PREPARARE LA RICETTA

1° Lavorate l'uovo insieme allo zucchero. Quando sarà spumoso aggiungete l'olio, successivamente la farina di castagne e quella di riso e impastate bene fino a ottenere un panetto omogeneo. Stendete la frolla, che non avrà bisogno di riposare in frigorifero, su un ripiano infarinato allo spessore di circa 3 mm. Con l'aiuto di uno stampino create la forma dei biscotti. Cuocere in forno statico a 180 °C per circa 10-15 minuti. Sciogliete al microonde il cioccolato fondente e immergetevi la parte inferiore dei biscotti. Lasciate colare il cioccolato fondente e adagiate su una gretella aspettando che il cioccolato si solidifichi.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (28 g)	% AR
ENERGIA	435 kcal	122 kcal	6 %
PROTEINE	6 g	2 g	4 %
CARBOIDRATI	50 g	14 g	5 %
ZUCCHERI	24 g	7 g	8 %
LIPIDI	25 g	7 g	10 %
GRASSI SATURI	9 g	2 g	12 %
FIBRE ALIMENTARI	2 g	1 g	3 %
SODIO	25 mg	7 mg	0 %