

BISCOTTI GLUTEN FREE AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA

Le mie ultime ricette sono tutte gluten free, non perché io abbia scoperto di essere celiaca. Tutto ha avuto inizio grazie al contest di Stefania, e poi è arrivato quello di Patty e mi sono messa a fare esperimenti, sono sincera, la prima torta fatta era un pochino estrema per una neofita come me, voleva essere oltre che senza glutine, senza uova, senza burro e senza zucchero.. insomma, il sapore non era male ma all'interno non si era cotta bene. Poi sono arrivati i biscotti senza uova e senza zucchero, decisamente buoni ma non stavano molto assieme e poi sono arrivati questi biscotti salati, decisamente buoni.

Fino a un anno fa odiavo il gorgonzola e poi non ricordo come mai ho iniziato ad usarlo e adesso mi piace, mai da solo però!! Trovo che questi biscottini siano perfetti per l'aperitivo da soli o accompagnati da salumi o perché no mostrade.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
AL GORGONZOLA E NOCI DI MACADAMIA**

per circa 20 biscotti
120 g di gorgonzola dolce
60 g di fecola di patate
50 g di farina di mais
50 g di burro senza lattosio
40 g di farina di riso
30 g di noci di macadamia salate
20 g di amido di riso
4 g di lievito per dolci
1 tuorlo
1 pizzico di sale
timo a piacere



Lavorate assieme il gorgonzola con il tuorlo e il burro morbido fino a formare una crema. Unite le farine, il lievito per dolci, il sale e il timo e le noci di macadamia tritate grossolanamente. Create un'impasto omogeneo e con le mani dategli la forma di un grosso salame. Avvolgetelo con della pellicola per alimenti e passandoci sopra con le mani dategli una forma cilindrica omogenea. Mettete a riposare in frigorifero circa un'ora. Riprendete l'impasto e tagliatelo a rondelle di circa 7/8 millimetri, disponete i biscotti su una teglia ricoperta di carta forno e cuocete a 180° per 15 minuti, finché saranno dorati. Il tempo di cottura può variare in base allo spessore dei biscotti. Tiepidi sono ottimi.



cmbelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodiVenere.blogspot.it





con questa ricetta partecipo al contest della Patty
in collaborazione con Cose dell'altro pane



e siccome è venerdì anche al gluten free (Fri)day

