

BISCOTTI AL RISO

INGREDIENTI :

150g farina di riso
200g di farina bianca(00)
150 di zucchero
150g di burro
1 uovo
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
1/2 bicchiere latte di Riso

PROCEDIMENTO :

1) ponete la farina di Riso il burro ammorbidito e lo zucchero e lavorate al totale assorbimento del burro, unite l'uovo, il sale e la farina bianca. Impastate bene, aggiungete il latte di Riso e la vanillina e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto morbido, per ultimo unite il lievito, impastare se l'impasto dovesse essere troppo duro per poterlo lavorare con una tasca per pasticceri aggiungere altro latte e lavoralo fino ad ottenere un impasto consono al tipo di lavorazione ma fare attenzione a non renderlo troppo morbido.

2) mettete l'impasto ottenuto in una sacca da pasticciere e distribuite in piccoli cordoni su di una teglia da forno ricoperta con carta forno, ben distanziati fra di loro. Mettete in forno già caldo, 160° - 180° per 20 minuti, fino a quando saranno ben dorati e asciutti.