



Biscotti con farina di riso e miele - [Visualizza sul sito di Asterx](#)

dolci - pasticceria - farina di riso

Ieri ho rivisitato la ricetta di Bonbonit così

Ingredienti:

350gr di farina 00
200 gr di miele di castagne
140 gr. di farina di riso
90 gr di burro
1 uovo e 1 tuorlo
1/2 cucchiaini di latte tiepido
1 busta di vanillina

Procedimento:

Sciolto il miele a bagnomaria facendolo diventare liquido.
Unito le farine e la vanillina in una zuppiera
versato il miele tiepido impastato leggermente, aggiunto l'uovo, il tuorlo, il burro fuso e il latte
Lasciato l'impasto in frigo per 2 ore
L'impasto sarà molto elastico, non c'è bisogno della farina per staccarlo dal tavolo una volta steso...
Steso l'impasto, ritagliato i biscotti con la forma desiderata (io ho fatto la forma tonda con un bicchiere)
Sistemare i biscotti sulla teglia rivestita di carta da forno. Cuocere a 180° (forno preriscaldato) per 10 minuti.

Ho rivisitato la ricetta di Bonbon facendo un esperimento.
Così facendo i biscotti nel cuocersi si sono gonfiati all'interno facendo un po' di sfoglie, sono molto profumati, a chi piace il sapore del miele piaceranno senz'altro, secondo me sono buoni con la crema pasticciera...

