

Biscotti Semplici Senza Burro

Volete una ricetta davvero semplice per preparare dei biscotti senza burro? Se in casa avete poca roba e poco tempo a disposizione questa ricetta fa proprio al caso vostro. La farina di riso e la farina di avena unite insieme alle gocce di cioccolato fondente e all'olio di semi renderanno questi biscotti davvero leggeri, friabili e gustosi.

Ingredienti:

- 80 gr di zucchero semolato fine
- 130 gr di farina di riso
- 120 gr di farina d'avena
- 100 gr di gocce di cioccolato fondente
- 70 ml di olio di girasole
- 2 uova intere
- un bel pizzico colmo di sale fino
- un cucchiaino di estratto alla vaniglia (opzionale)

Preparazione:

Montate le due uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro. Aggiungeteci l'estratto di vaniglia (opzionale).



Aggiungete al composto di uova le due farine e il sale e amalgamate il tutto. Aggiungete per ultime le gocce di cioccolato. Mescolate per bene. Nel frattempo portate il forno statico a 180° C.



Prendete una teglia e rivestitela con della carta da forno. Con un cucchiaino formate i biscotti. Non importa se non sono precisi.



Infornateli a 180° C e cuoceteli per circa 12-15 minuti. Attenzione a non farli cuocere troppo. Se rimangono pallidi in superficie ciò è normale. La farina di riso e quella d'avena tendono ad asciugarsi velocemente assorbendo i liquidi presenti nell'impasto.

Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli.



Alla prossima,

Charles.