Polentine al Limone (senza burro e glutine)

Se avete della farina di mais che vi avanza perché non fare dei golosi e profumati biscotti al limone? La ricetta che sto per proporvi non prevede l'uso del burro risultano pertanto più leggeri. La farina di mais, meglio se di tipo "fioretto", conferisce friabilità e la granulosità tipica di questi dolcetti. Inoltre è senza glutine e quindi l'ideale per chi ne è intollerante. Per ottenere il meglio da questi biscotti vi consiglio di utilizzare un limone bello grosso e soprattutto biologico, di quelli con la buccia spessa, rugosa, e dall'aspetto succulento (es. quelli della Costa d'Amalfi, per intenderci). In pochi minuti di cottura otterrete dei semplici biscotti adatti ad ogni occasione.

Ingredienti:

- 220 gr di farina di mais (tipo Fioretto)
- 60 gr di zucchero di canna
- 55 gr di olio extravergine d'oliva
- 15 gr di succo di limone filtrato
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- scorza grattugiata di un limone biologico
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di lievito per dolci *(senza glutine)*
- un cucchiaino di estratto aroma vaniglia (oppure una bustina di Vanillina)

Per ultimare:

- zucchero semolato bianco (q.b. per passarli)

Procedimento:

In una ciotola capiente versate la farina di mais e l'olio ed impastate il tutto con le mani per fare assorbire

completamente l’olio.



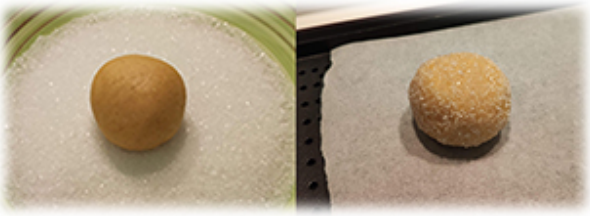
Aggiungeteci lo zucchero di canna, il succo del limone, la scorza del limone, la vaniglia, il sale ed il lievito. Impastate nuovamente il tutto. Il composto risulterà farinoso.

Ora potete aggiungerci l’uovo intero + il tuorlo precedentemente sbattuti ed impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.



Prendete un poco di pasta e formate delle palline. Se il composto tende troppo a sbriciolarsi e non riuscite a formare le palline potete eventualmente aggiungere dell’altro olio ma senza esagerare.

Passate le palline nello zucchero semolato ed adagiatele delicatamente sulla teglia rivestiva con della carta forno e ben distanziate fra loro.





Cuocete i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Non eccedete nella cottura. Trascorsi i 15 minuti vanno subito tolti dal forno e lasciati raffreddare completamente prima di servirli.

Alla prossima golosa ricetta.
Charles