

Biscotti gluten free all'arancia e cioccolato

Dolcetti senza glutine, facili e veloci.

La dolcezza è senza glutine grazie a questi deliziosi biscottini adatti a grandi e piccini.



In autunno, si sa, torna la voglia di mettere le mani in pasta. Se sei alla ricerca di **biscotti senza glutine** facili e veloci da preparare, questi fanno al caso tuo!

Il sapore delicato della **farina di riso** e l'aroma di arancia invaderanno la tua casa. Il cioccolato invece renderà la colazione o la merenda ancora più golosa!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 15 min. + 15 min. di cottura

Ingredienti (per 15 biscotti)

150 g. di farina di riso
150 g. di mandorle finemente tritate
150 g. di zucchero di canna
60 g. di cioccolato fondente a pezzetti
50 ml di succo di arancia
2 uova
la scorza di un'arancia

Procedimento

1. In una ciotola mescola le farine e lo zucchero.
2. Aggiungi le due uova e il succo d'arancia e lavora con una forchetta fino ad avere un impasto morbido e omogeneo.
3. Aggiungi infine il cioccolato e amalgama.
4. Con l'aiuto di un cucchiaino preleva il composto e forma delle palline (bagnare le mani con acqua tiepida per non far appiccicare il composto) e posizionale su una teglia ricoperta di carta da forno.
5. Distanzia i biscotti l'uno dall'altro e inforna a 180°C per circa 12/15 minuti o finché i biscotti saranno dorati in superficie;
6. Fai raffreddare i biscotti su una gratella.