

BISCOTTI DI RISO

Ingredienti

250 gr di farina di riso

150 gr di farina "00"

250 gr di burro morbido

150 gr di zucchero

1 bustina di vanillina

1 scorza di limone grattugiata

1 uovo + 2 tuorli

2 cucchiaino di cointreau o grand marnier

1 pizzico di sale

Sbattere il burro morbido con lo zucchero, aggiungere la vanillina, il sale, le uova, la scorza di limone e il liquore. Amalgamare bene. Introdurre un po' alla volta le due farine precedentemente mescolate. L'impasto alla fine deve risultare compatto e staccarsi dalla casseruola che deve rimanere pulita. Coprire le teglie con carta da forno. Riempire la sacca dell'impasto e formare a piacere dei biscotti. Infornare a 170°C per 20 minuti, estrarli e raffreddare subito, così rimangono croccanti e friabili.

Valeria