



FROLLA SENZA BURRO

A cura di Daniela Rossini



CSR



INGREDIENTI

Ingredienti per una tortiera diam. 24

- 250 gr farina di Kamut o altra a scelta anche mista
- 50 gr farina di mandorle o nocciole
- 100 gr zucchero grezzo di canna
- 80 gr di olio di riso
- 2 uova
- 1 cucchiaino da the di bicarbonato
- succo di un piccolo limone bio e scorza grattugiata
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

1. In una ciotola unire le due farine, lo zucchero, il cucchiaino di bicarbonato e il pizzico di sale.
2. Creare uno spazio in centro e unire le uova intere
3. Con la forchetta sbattere le uova e lentamente inglobare gli ingredienti, unire la buccia di limone grattugiata e il succo cercando di non lavorare troppo l'impasto.
4. Formare una palla che avvolgerla nella pellicola
5. Lasciare riposare in frigo 30 minuti.
6. Procedere utilizzando la frolla per fare biscotti o una crostata

TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 minuti + cottura

STAGIONALITÀ:



PROPRIETÀ NUTRIZIONALI:

Contiene glutine. Ricetta non adatta per i celiaci.

