

PASTA FROLLA CON FARINA DI RISO E MAIS SENZA GLUTINE

200 g farina di riso

100 g farina di mais finissima

100 g burro

100 g zucchero

2 uova

buccia di limone grattugiata

1 cucchiaino di lievito in polvere per dolci senza glutine

Frullare tutto nel cutter per 40/50 sec. max

PASTA FROLLA CON FARINA DI GRANO SARACENO E DI MANDORLE SENZA GLUTINE

110 g Burro

200 g farina di grano saraceno

30 g farina di riso

30 g amido di mais

80 g farina di mandorle

120 g zucchero

3 g cannella in polvere

buccia di limone grattugiata

1 pizzico Sale

1 cucchiaini lievito in polvere per dolci

2 Uova

Frullare tutto nel cutter per 40/50 sec. max

PASTA FROLLA SALATA CON FARINA DI CECI E DI RISO

100 g farina di riso,

200 g farina di ceci,

2 uova

75 g acqua

75 g olio,

1 cucchiaino di lievito istantaneo,

10 g di sale

10 g di zucchero

(rosmarino tritato, spezie o semi da aggiungere all'impasto).

Impastare velocemente a mano