

Cuori ai mirtilli rossi e farina di riso



 Per 45 biscotti

Ingredienti

150 gr di farina "00"
200 gr di farina di riso
180 gr di zucchero
1 uovo
100 gr di burro
80 gr di mirtilli rossi disidratati
35 gr di acqua
1/4 di cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di lievito per dolci

Procedimento

Mettere a bagno in acqua tiepida i mirtilli per 15 minuti. Setacciate la farina insieme al lievito, versatela a pioggia al centro della spianatoia, unitevi la farina di riso, lo zucchero, l'uovo, il burro a pezzetti ammorbidito a temperatura ambiente, i mirtilli ben strizzati, la vaniglia e l'acqua (potete utilizzare quella dei mirtilli). Lavorate il tutto fino a formare un composto omogeneo, avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la pasta con il mattarello fino a formare una sfoglia di 4 mm di spessore e ritagliate i biscotti con la formina. Disporre i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno e infornate. Fateli cuocere a forno preriscaldato a 160° per 13 minuti. Togliete dal forno i biscotti e lasciate raffreddare sulla gratella.