

## BISCOTTI SENZA ZUCCHERO



RICETTA GENTILMENTE OFFERTA DALLA

**PASTICCERIA FIUME - SERVIZIO CATERING**  
**di Cecchinato Tiziano & Alfier Mirella**  
**Via Fiume, 4/D - 30171 Venezia Mestre**  
**Tel. 041982569 - Cell. 3292671602**

### Ingredienti

- 400gr di farina di quinoa
- 400gr di farina di mais gialla
- 400gr di burro
- 400gr [maltitolo](#)
- 50gr di tuorlo d'uovo
- 120gr di uova intere
- 7gr di [baking](#)
- 1/ fialetta aroma vaniglia / 1 stecca
- 2gr di sale

//

### Preparazione

1. Mescolare i 2 tipi di farina in una bacinella larga
2. Aggiungere il malitolo il burro a temperatura ambiente tagliato a dadini le uova intere e lavorare l'impasto
3. Aggiungere il tuorlo il baking la vaniglia e il sale sempre lavorando l'impasto
4. Avvolgere l'impasto ottenuto su una pellicola trasparente e far riposare in frigo per circa 30 - 40 min
5. Stendere l'impasto col mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm
6. Tagliare l'impasto con stampini e formine a piacere quindi infornare a 170° per 15 minuti

