

🍴 Biscotti di Pasta Folla Senza Glutine 🍴

Preparazione: 30 min | **Cottura:** 15 min | **Porzioni:** 30/40 | **Difficoltà:** Facile | **Dieta:** Senza Glutine



Ingredienti

- **La nostra pasta frolla senza glutine e senza lattosio**
(<https://www.healthyanddelicious.it/it/pasta-frolla-senza-glutine>)
- Crema al cioccolato e nocciole tipo nutella o altra marca

Come Preparare

1. **Congelare le palline di ripieno**
 - Usa due cucchiaini per formare delle palline di crema al cioccolato e nocciole
 - Metti le palline in una vaschetta per ghiaccio (o uno stampino simile)
 - Congela per almeno 30 minuti
2. **Stendere la sfoglia e tagliare i quadrati**
 - Prepara la pasta sfoglia senza glutine
 - Stendila fino a uno spessore di circa 3 mm
 - Con un tagliabiscotti quadrato, ricava un numero pari di quadrati
 - Posiziona le palline di crema congelata su metà dei quadrati
3. **Assemblare i biscotti**
 - Copri con i quadrati rimasti, adagiandoli delicatamente sopra quelli farciti
 - Premi e sigilla bene i bordi per formare un biscotto "a raviolo"
4. **Cuocere e completare**
 - Cuoci in forno preriscaldato a 180 °C per circa 15 minuti, o finché non saranno leggermente dorati
 - Una volta freddi, spolverizza con zucchero a velo

👉 Video ricetta completo: <https://www.youtube.com/watch?v=N8A3C0me7u8>

💡 Consigli & Varianti

- ✓ Oltre alla crema al cioccolato e nocciole, prova con confettura di frutti rossi, crema di pistacchio o burro d'arachidi: avrai biscotti sempre diversi e originali.
- ✓ Dopo la cottura, immergi metà biscotto nel cioccolato fondente fuso e cospargi con granella di nocciole o mandorle: oltre al gusto, otterrai un bellissimo effetto visivo.
- ✓ Usa una crema spalmabile senza zuccheri aggiunti oppure fai un ripieno con ricotta senza lattosio e cacao amaro: avrai biscotti golosi ma più leggeri.