

# Burro di anacardi e arachidi perfetto Senza glutine

## Ingredienti

1/2 tazza di zucchero di canna  
1/2 tazza di zucchero bianco 1 uovo  
1/4 di tazza di burro di arachidi naturale salato  
1/4 di tazza di burro di anacardi  
1/2 tazza di margarina senza glutine e senza caseina  
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1/2 tazza di farina di mais  
1/2 tazza di farina di tapioca  
1/4 di tazza di farina di patate

## Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 350 gradi F (175 gradi C).

In una ciotola di medie dimensioni, mescolare la margarina, lo zucchero di canna, lo zucchero bianco e l'uovo fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il burro di arachidi e il burro di anacardi. Unire il bicarbonato di sodio, la farina di mais, la farina di tapioca e la fecola di patate; mescolare alla pastella per formare un impasto. Formare delle palline della grandezza di un cucchiaino e disporle a una distanza di 5 cm l'una dall'altra su una teglia per biscotti non unta.

Cuocere per 8-10 minuti nel forno preriscaldato. Lasciare raffreddare sulle teglie per qualche minuto prima di rimuoverle e farle raffreddare completamente su rastrelliere metalliche.