

Biscotti al cioccolato (senza glutine)

Ingredienti

3/4 di tazza di burro, ammorbidito
1 1/4 di tazza di zucchero di
canna confezionato 1/4 di tazza
di zucchero bianco
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
senza glutine
1/4 di tazza di sostituto d'uovo
2 1/4 tazze di miscela di lievito
senza glutine 1 cucchiaino di
bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di lievito in
polvere 1 cucchiaino di
sale
12 once di gocce di cioccolato
semidolce

Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 375 gradi F (190 gradi C). Preparare una teglia unta.

In una ciotola di medie dimensioni, lavorare a crema il burro e lo zucchero. Aggiungere gradualmente le uova sostitutive e la vaniglia mentre si mescola. Setacciare insieme il mix di farina senza glutine, il bicarbonato di sodio, il lievito e il sale. Mescolare al composto di burro fino ad amalgamare il tutto. Infine, aggiungere le gocce di cioccolato.

Con un cucchiaino, far cadere i biscotti a una distanza di 5 cm l'uno dall'altro sulla teglia preparata. Cuocere in forno preriscaldato per 6-8 minuti o fino a quando non diventano marrone chiaro. Lasciare raffreddare i biscotti sulla teglia per 2 minuti prima di rimuoverli su rastrelliere metalliche.