

Torte nuziali messicane senza glutine

Ingredienti

1/2 tazza di burro
1 cucchiaino di estratto di vaniglia senza glutine
1 tazza di zucchero a velo
1/2 tazza di farina di riso bianco 1/4 di amido di mais
1/4 di tazza di farina di tapioca
1/4 di cucchiaino di gelatina non aromatizzata (facoltativo)
1 tazza di nocciole tritate 1 tazza di noci o nocciole tritate
zucchero a velo per spolverare

Indicazioni stradali

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

In una ciotola di medie dimensioni, mescolare il burro e la vaniglia fino a quando non saranno ben amalgamati. Setacciare insieme lo zucchero a velo, la farina di riso, l'amido di mais, l'amido di tapioca e la gelatina. Mescolare al composto di burro fino ad assorbire tutti gli ingredienti secchi. Unire le nocciole macinate e le nocciole tritate. Formare delle palline con un cucchiaino di impasto e dare la forma di mezzaluna. Disporre i biscotti a una distanza di almeno 5 cm l'uno dall'altro su teglie non unte.

Cuocere per 8-10 minuti nel forno preriscaldato, fino a doratura. Per ottenere biscotti più croccanti, ridurre il calore a 325 gradi F (165 gradi C) e cuocere leggermente più a lungo. Quando i biscotti si sono raffreddati completamente, spolverare con altro zucchero a velo.

