



Gluten  
Free  
Travel & Living

CON AMORE  
♥ SENZA ♥  
GLUTINE

Ricettario dolce di San Valentino

**grafica & impaginazione**

Giuseppe Massaro  
[www.giuseppemassaro.com](http://www.giuseppemassaro.com)



# SENZA GLUTINE CON AMORE

Non ci piacciono le ricorrenze consumistiche. Ci piace ricordare, però, che in tutte le occasioni in cui si condivide l'amore per la buona cucina o ci si scambia regali golosi, è giusto pensare a chi è intollerante al glutine o ad altri alimenti.

In redazione abbiamo pensato molto a che messaggio lasciar passare per la "Festa" di **San Valentino**. Ci siamo resi conto che ognuno la vive a suo modo, ma che in qualsiasi caso non può mancare la dolcezza.

Abbiamo pensato di raccogliere alcune ricette di dolci, torte, pasticcini, mousses e tanto altro per fornirvi spunti creativi da utilizzare nel giorno più dolce dell'anno.

**Ciascuno di voi** potrà decidere di condividere questo ricettario con la persona amata, che sia un fidanzato, una mamma, una figlia, un'amica. Ciò che conta è ricordare, in questo giorno, ma non solo, quanto sia facile, bello ed importante **amare** ed **amarsi** un po'.

Basterebbe così poco, in famiglia, al lavoro, con gli amici, un po' d'amore e tutto sarebbe più facile da affrontare.

Non vogliamo essere sdolcinate, vogliamo solo lasciarvi un **sorriso** e un po' di **dolcezza**.





Tutti gli ingredienti di questo ricettario sono, ovviamente, **senza glutine**. L'inserimento dei marchi delle farine non è a scopo pubblicitario. Le farine senza glutine hanno particolari caratteristiche e una non è sempre sostituibile con un'altra. Proprio per questo abbiamo deciso di segnalare le farine utilizzate. Queste ricette sono state selezionate dalla redazione di **Gluten Free Travel and living**, cercando tra i nostri blog. Ognuna di noi sperimenta in cucina, prova nuovi ingredienti o si ispira alle ricette di altri bloggers. Per motivi di spazio non possiamo citare tutte le amiche che ogni giorno ci aiutano a diffondere le informazioni sulla **cucina senza glutine**, provando ricette sempre nuove e gustose. Vi rimandiamo pertanto ai nostri blog, che trovate indicati in ciascuna ricetta, lì troverete tutti i riferimenti e i link.

Alcune ricette oltre a essere senza glutine non contengono lattosio, uova o zucchero.



Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo\* sono alimenti a rischio per i celiaci e per essere consumati tranquillamente devono presentare sulla confezione la scritta **SENZA GLUTINE**, il simbolo della spiga barrata, oppure essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.





LEGGE SUPERIORE  
A TUTTE LE LEGGI  
È L'AMORE.

Boezio

# BACI DI MANDORLE AL CIOCCOLATO FONDENTE

di Anna Lisa Iacobellis

[senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.it](http://senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.it)



## Ingredienti

2 albumi;  
185 g. di zucchero semolato ;  
35 g. di cacao amaro\*;  
150 g. di mandorle pelate e tritate finemente;

## per il ripieno

120 g. di cioccolato fondente\*;  
1 noce di burro;

## Preparazione

Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente.

Preriscaldare il forno a 160° statico e foderare con carta da forno due leccarde.

Montare a neve ferma gli albumi aggiungendo lo zucchero poco per volta, fino a quando il composto sarà fermo e stabile (circa 3 minuti). Setacciare il cacao e aggiungerlo al composto di albumi e zucchero amalgamando delicatamente con una frusta. Unire anche le mandorle tritate e mescolare piano il tutto. Trasferire il composto in una sacca da pasticceria con bocchetta media e formare palline di composto della dimensione di una noce ben distanziate. Cuocere per circa 15/20 minuti, scambiando le teglie nel corso della cottura (o fino a quando si noteranno delle piccole crepe sulla superficie). Sfnare, lasciare raffreddare qualche minuto e poi trasferire su una gratella. Preparare il ripieno sciogliendo a bagnomaria il cioccolato con il burro (fare in modo che la base del pentolino in cui è il cioccolato, non tocchi l'acqua sottostante) e lasciarlo intiepidire lontano dal fuoco per qualche minuto. Con un cucchiaino disporre un po' di cioccolato sulla base di ogni biscotto e sovrapporne un altro in modo da far combaciare le basi.

Procedere così con i rimanenti biscotti.

\*Da una ricetta di Martha Stewart



# BITTERINE

di Gaia Pedrolli

[lagaiaceliaca.blogspot.com](http://lagaiaceliaca.blogspot.com)



## **Ingredienti** - per 12 tortine monoporzione **per la frolla classica**

250 g di farina (mix con 100 g di farina di riso, 50 g di amido di mais, 50 g di farina di tapioca, 30 g di fecola di patate, 20 g di fumetto di mais o in alternativa 250 g di farina senza glutine adatta a frolle e biscotti)\*;  
3 g di xanthano;  
125 g di burro;  
120 g di zucchero semolato;  
1 uovo;  
un pizzico di sale;  
la buccia grattata di mezza arancia.

## **per la ganache al cioccolato**

250 g di cioccolato fondente al 70%\*;  
250 g di panna fresca;  
100 g di zucchero muscovado light.

## **Preparazione** **per la frolla classica**

Mescolare il burro freddo con le farine con la punta delle dita, ottenendo un "briciolame" fine. Incorporare mescolando poco con la punta delle dita, lo zucchero. Fare la fontana sulla spianatoia e mettere in mezzo l'uovo sbattuto, la buccia di arancia e il pizzico di sale. Amalgamare raccogliendo il "briciolame" al bordo della fontana, finché l'uovo non sarà totalmente amalgamato. Compattare a palla, impastando il meno possibile. Fare la palla e mettere in frigo avvolta nella pellicola per almeno mezz'ora.



### per la ganache classica

Tagliare il cioccolato a pezzetti piccoli. Mettere in una ciotola la panna e lo zucchero. Mettere nel micro-onde e far prendere il bollore per un minuto. Tirare fuori dal micro-onde e lasciar riposare un altro minuto. Versare quindi nella ciotola il cioccolato e spatolare: il cioccolato si scioglierà a contatto con il calore della panna.

Spatolare finché diventa bella lucida, quindi mettere far raffreddare a temperatura ambiente.

### cottura in bianco dei fondi

Stendere la frolla sulla spianatoia leggermente infarinata ad un'altezza di mezzo cm circa. Foderare degli stampini monoporzione precedentemente imburattati e infarinati (ne verranno circa 12), bucherellare con una forchetta il fondo. Mettere in ogni stampino un fogliolino di carta-forno e coprire con dei fagioli secchi.

Far cuocere in forno preriscaldato a 180° C per una 10-15 minuti, quindi estrarre dal forno gli stampini, togliere i fagioli e la carta-forno e completare la cottura in forno per altri 15 minuti. Togliere dal forno, aspettare qualche minuto che perda il bollore e sformare i fondi facendoli raffreddare completamente su una gratella.

A questo punto farcirli con la ganache preparata, e mettere in frigo a compattare. Servire togliendo dal frigo almeno una mezz'ora prima.

CHE L'AMORE È  
TUTTO, E TUTTO  
CIÒ CHE SAPPIAMO  
DELL'AMORE.

Emily Dickinson,



È CERTO CHE AL  
MONDO NULLA È  
NECESSARIO AGLI  
UOMINI QUANTO  
L'AMORE.

Johann Wolfgang Von Goethe

# CUPCAKES AL CIOCCOLATO E AMARENE DI NIGELLA

di Stefania Oliveri

saporiesaporifantasia.blogspot.com



## Ingredienti

### per i cupcakes

300 g di marmellata di amarene;  
100 g di cioccolato\*;  
4 uova;  
125 g di burro morbido;  
120 g di zucchero semolato;  
100 g di cioccolato fondente spezzettato o in gocce\*;  
2 uova grandi sbattute;  
150 g di farina (100 g di farina di riso super sottile, tipo amido, 35 g di maizena e 15 g di farina di tapioca)\*;  
1 cucchiaino di lievito per dolci\*;  
un pizzico di sale.

### per la glassa

100 ml di panna fresca;  
100 g di cioccolato fondente\*;  
42 ciliegie sciroppate.

## Preparazione

In una pentola far sciogliere il burro, senza farlo friggere. Quando è quasi completamente sciolto, spegnere il fuoco e aggiungere il cioccolato, mescolare finché non si saranno ben amalgamati insieme. A questo punto unire la marmellata, lo zucchero, il sale e le uova. Quando è tutto ben liscio, aggiungere la farina.

Se dovessero formarsi dei grumi, usare delle fruste elettriche per mescolare rapidamente ed eliminarli. Versare nei pirottini e mettere in forno già caldo a 180° se statico, a 160° se ventilato e cuocere per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare i cupcakes prima di decorarli.

Preparare la glassa:

Spezzettare il cioccolato e unire alla panna riscaldata in un pentolino. Mescolare con delle fruste per montarla leggermente. Glassare i cupcakes e decorare con un'amarena sciroppata.



# CUORICINI AL GRANO SARACENO

di Marilena Lupo

[saporiglutenfree.blogspot.com](http://saporiglutenfree.blogspot.com)



## Ingredienti

125 ml di yogurt al cocco (se utilizzate uno yogurt al cocco di soja o delattosato, questa ricetta può diventare facilmente senza lattosio e/o senza proteine del latte)\*;  
100 ml di olio di semi;  
170 g di zucchero;  
135 g di farina senza glutine\*;  
75 g di farina di grano saraceno\*;  
20 g di cacao amaro\*;  
4 uova;  
1 bustina di lievito per dolci\*  
farina e burro q.b. per infarinare la teglia\*.

## Preparazione

Montare gli albumi. In una planetaria o altra ciotola sbattere energicamente i tuorli, lo zucchero, l'olio e lo yogurt. Aggiungere le farine setacciate e infine gli albumi. Versare anche il lievito setacciato e separare il composto in due ciotole. In una unire il cacao amaro setacciato e alternare in una teglia imburrata e infarinata un cucchiaio di composto bianco e un cucchiaio di composto al cioccolato versando sempre al centro uno sopra l'altro, in questo modo si allargherà a cerchi concentrici l'impasto e ne verrà fuori un gioco di colori .  
Infornare per 35 minuti a 180°. Decorare a piacere.





L'AMORE È UNA  
META CHE SI  
RAGGIUNGE IN DUE,  
A CONDIZIONE DI  
AVER TROVATO LA  
STRADA DA SOLI.

Massimo Gramellini

L'AMORE NON PUÒ  
SOPPORTARE  
IL TEMPO  
E LO SPAZIO,  
TUTTO CIÒ  
CHE DIVIDE.

Marcel Jouhandeau



# MOUSSE AL CIOCCOLATO CON SALSINA AI LAMPONI

di Anna Esposto

ilricettariodianna.com



## Ingredienti

### per la salsa di lamponi:

250 g di lamponi freschi

100 g di zucchero

Per la mousse di cioccolato:

250 g cioccolato fondente 55%\*;

35 cl di panna;

10 cl di latte

80 g di zucchero

20 g di cacao amaro\*

4 tuorli

2 albumi montati a neve

## Preparazione

Frullare i lamponi con lo zucchero .

Passare il composto in un colino a maglie strette o in un colino cinese per eliminare i semi. Fare bollire il latte in un pentolino e versarlo sul cioccolato tritato.

Con un cucchiaio di legno amalgamare bene il tutto fino a quando non si ottiene una crema liscia. Montare la panna e conservarla in frigo.

Lavorare i tuorli con lo zucchero e aggiungere il cioccolato fuso.

Con molta delicatezza aggiungere la panna montata e in ultimo gli albumi montati a neve. Lasciare riposare in frigo per almeno mezz'ora.

Mettere la salsa di lamponi in bicchierini di vetro.

Mettere la mousse in una tasca da pasticceria con una bocchetta rigata e riempire i bicchieri. Rimettere il tutto in frigo fino al momento di servire.



# CIAMBELLONE SENZA GLUTINE

di Simonetta Nepi

[glu-fri.com](http://glu-fri.com)



## Ingredienti

5 uova grandi o 6 normali;  
250 g di zucchero;  
500 g di farina senza glutine\*;  
1 bicchiere di latte;  
1 tazza e mezza di olio d'oliva;  
15 g di di lievito\*;  
la buccia grattugiata di un limone.

## Preparazione

Battere le uova con lo zucchero fino a che siano belle bianche e spumose. Aggiungere l'olio, il latte e la buccia grattugiata di limone. Mescolare bene. Versare poco a poco la farina setacciata con il lievito continuando a mescolare. Il composto è pronto quando si scrive sull'impasto facendolo colare da un cucchiaio. Versare in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180° per 40-45 minuti circa (fare la prova stecchino se esce asciutto la torta è pronta).

L'AMORE È  
NON SAPERE  
DI COSA SI STA  
PARLANDO.

Lucy





L'AMORE NON DEVE  
IMPLORARE E NEMMENO  
PRETENDERE, L'AMORE  
DEVE AVERE LA FORZA  
DI DIVENTARE CERTEZZA  
DENTRO DI SÉ.

H. Hesse



# VASETTI DI TERRA

di Raffaella Massa

[unaceliacaincucina.blogspot.com](http://unaceliacaincucina.blogspot.com)



## Ingredienti

1 preparato per crema da tavola al cioccolato Elah da 4 porzioni oppure un preparato per budino al cioccolato senza glutine;  
500 ml latte intero fresco;  
25 g cioccolata fondaente, cacao minimo 50%\*;  
alcuni biscotti senza glutine al cioccolato\*;

## Preparazione

In un pentolino dal fondo spesso versare il contenuto della busta e una piccola parte del latte, amalgamando il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Versare il restante latte, spezzettare la cioccolata, mettere il pentolino sul fuoco e portare a bollore, mescolando di continuo per non far attaccare la crema al fondo. Far bollire per circa 3 minuti poi versare negli stampini e fare raffreddare bene, mettendo in frigo per almeno un paio d'ore. Prendere alcuni rametti dalle piante aromatiche come salvia, lavanda e menta lavarli bene. Successivamente fasciare la parte inferiore di ciascun mazzetto (quella che andrà infilata nel budino) con un pezzetto di carta stagnola. Togliere i budini dal frigo, tritare grossolanamente i biscotti con la funzione pulse del minipimer, versare sulla superficie un po' di biscotto al cioccolato tritato e cospargere bene in modo da creare un effetto di terra mossa, poi mettere al centro di ciascun vasetto una piantina e servire.



# ROMANTIC RED VELVET CAKE

di Sonia Mancuso

[lacassataceliaca.blogspot.com](http://lacassataceliaca.blogspot.com)



## Ingredienti

### per la base:

170 g burro;  
450 g zucchero semolato;  
370 g yogurt bianco intero;  
440 g farina senza glutine (Molino Dallagiovanna miscela per dolci)\*;  
3 uova;  
9 g sale;  
16 g cacao amaro in polvere\*;  
7 g bicarbonato;  
7,5 g aceto di mele;  
1 cucchiaino di colorante alimentare rosso in polvere\*;  
vaniglia.

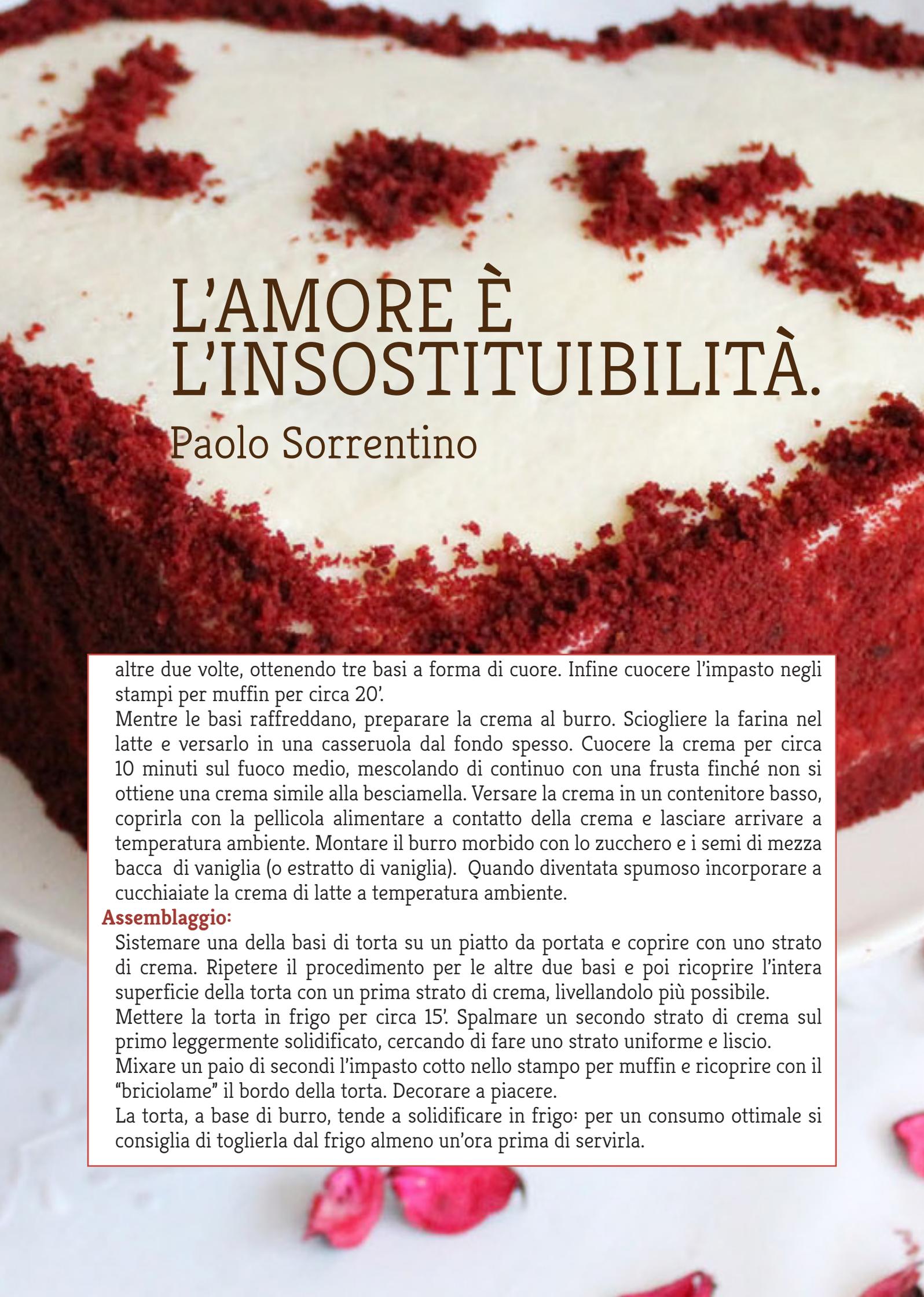
### per la crema al burro:

450 g burro;  
50 g farina (come sopra)\*;  
500 ml latte intero fresco;  
400 g zucchero semolato;  
Vaniglia.

## Preparazione

Montare bene il burro a temperatura ambiente con metà dello zucchero fino a che non diventa una massa chiara e spumosa. Unire le uova una alla volta, intervallandole con lo zucchero rimasto. Unire il cacao amaro setacciato, i semi di 1/2 bacca di vaniglia e il colorante rosso. Fare sciogliere il sale nello yogurt e il bicarbonato nell'aceto. Incorporare all'impasto sia l'aceto che lo yogurt intervallandoli con la farina setacciata. Tenere da parte un poco di impasto da cuocere in un paio di stampi per muffin. Versare un terzo dell'impasto in uno stampo a forma di cuore imburrato e infarinato e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25-30'. Fare intiepidire e poi togliere la base dallo stampo. Ripetere il procedimento per





# L'AMORE È L'INSOSTITUIBILITÀ.

Paolo Sorrentino

altre due volte, ottenendo tre basi a forma di cuore. Infine cuocere l'impasto negli stampi per muffin per circa 20'.

Mentre le basi raffreddano, preparare la crema al burro. Sciogliere la farina nel latte e versarlo in una casseruola dal fondo spesso. Cuocere la crema per circa 10 minuti sul fuoco medio, mescolando di continuo con una frusta finché non si ottiene una crema simile alla besciamella. Versare la crema in un contenitore basso, coprirlo con la pellicola alimentare a contatto della crema e lasciare arrivare a temperatura ambiente. Montare il burro morbido con lo zucchero e i semi di mezza bacca di vaniglia (o estratto di vaniglia). Quando diventata spumoso incorporare a cucchiaiate la crema di latte a temperatura ambiente.

## **Assemblaggio:**

Sistemare una delle basi di torta su un piatto da portata e coprire con uno strato di crema. Ripetere il procedimento per le altre due basi e poi ricoprire l'intera superficie della torta con un primo strato di crema, livellandolo più possibile.

Mettere la torta in frigo per circa 15'. Spalmare un secondo strato di crema sul primo leggermente solidificato, cercando di fare uno strato uniforme e liscio.

Mixare un paio di secondi l'impasto cotto nello stampo per muffin e ricoprire con il "briciolame" il bordo della torta. Decorare a piacere.

La torta, a base di burro, tende a solidificare in frigo: per un consumo ottimale si consiglia di toglierla dal frigo almeno un'ora prima di servirla.

AMORE È  
DESIDERIO  
DIVENUTO  
SAGGEZZA;  
L'AMORE NON  
VUOLE POSSEDERE  
NULLA, VUOLE  
SOLO AMARE.

H. Hesse



# TARTUFINI DI MIGLIO E PERE

di Michela Bramati

[feelfreeglutenfree.com](http://feelfreeglutenfree.com)

## **Ingredienti** - per 2 persone

50 g di miglio già cotto;

2 pere (o mele);

2 cucchiai di cacao amaro in polvere\*.



## **Preparazione**

Tagliare le pere (o le mele) a piccoli pezzi e cuocerle per una decina di minuti a fuoco lento. Giusto il tempo che perdano acqua e si ammorbidiscano.

Quindi aggiungere la frutta cotta al miglio e amalgamare bene fino a ottenere un impasto omogeneo. Volendo si può anche frullare. A questo punto prendere parte del composto e ricavare delle palline. Passare le palline nel cacao amaro e gustarle assieme a una tazza di tè o a del succo di mela aromatizzato con cannella e chiodi di garofano con la persona amata.

\*\*Questa ricetta è senza lattosio, senza proteine del latte e senza saccarosio.



# BACI DI DAMA

di Fabiana Corami

[fabipasticcio.blogspot.com](http://fabipasticcio.blogspot.com)



## Ingredienti

100 g di nocciole (con la pellicina);  
150 g di mandorle (senza pellicina);  
250 g di zucchero semolato;  
140 g di margarina (NO grassi idrogenati, NO lattosio, NO coloranti);  
130 g di farina MIX B\* Schar;  
50 g di farina di riso\*;  
farina di riso per spolvero q.b.\*;  
50 g di farina di quinoa\*;  
80 gr di amido di mais\*;  
3 g di xantano (gomma xantano);  
2-3 cucchiaini di latte di soia (anche senza lattosio senza proteine del latte)\*;  
1 cucchiaino di vanilla bourbon\*;  
cioccolato fondente (anche senza lattosio senza proteine del latte)\*;  
burro di cacao (anche senza lattosio senza proteine del latte)\*.

## Preparazione

Preriscaldare il forno a 170° C. Pesare metà dello zucchero e metterlo nel robot mixer assieme alle nocciole (con pellicina) e alle mandorle (pelate). La tostatura di nocciole e mandorle sarebbe indicata, ma se non vengono tostate, la vaniglia bourbon aggiunta e la quinoa aiuteranno lo sviluppo dell'aroma di nocciole e mandorle. Dopo aver tritato nocciole e mandorle, versare il tutto nella ciotola della planetaria, assieme alla margarina, alla vaniglia bourbon e al restante zucchero e ovviamente alle farine pesate. Con la frusta a K (o con le mani) impastare aggiungendo poco per volta del latte di soia (meglio 2 cucchiaini piuttosto che tre). Una volta fatta la palla, si formano delle palline che vanno messe subito sulla placca ricoperta di carta forno, schiacciandole leggermente. Cuocere per 20-25 minuti, secondo il tipo di forno. Meglio controllare se sono dorati, poi spegnere il forno. Lasciare raffreddare le



L'AMORE RENDE  
PERSPICACE  
ANCHE CHI È  
SCIOCCO,  
VALOROSO CHI È  
CODARDO.

Plutarco

palline in forno, attendere che siano ben fredde prima di toccarle. Nel frattempo, sciogliere nel micro-onde il cioccolato fondente con del burro di cacao.

N.B.: di solito metto un quadretto di burro di cacao ogni 100 g di cioccolato, aggiungo del burro di cacao per evitare che "impazzisca", così rimane fluido e lucido. Una volta sciolto il cioccolato, unire le due parti utilizzando il cioccolato fuso come collante. Per questa operazione ci si può aiutare con un cucchiaino. Dopo aver unito le parti, metterle nei pirottini e servire.

\*\*Questa ricetta è la versione **senza glutine senza lattosio senza latte vaccino** di una ricetta magnifica di Artù del blog [lacasadi-artu.blogspot.it](http://lacasadi-artu.blogspot.it)



E' PREFERIBILE  
L' AVER AMATO E  
AVER PERDUTO  
L' AMORE, AL NON  
AVER AMATO  
AFFATTO.

L. Tennyson

# CUPCAKE CON FROSTING ALLA CREMA DI NOCCIOLE

di Valentina, Federica, Rossella, Elisa

[spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com](http://spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com)



## **Ingredienti** - per 12 muffin

80 g di farina Mix C per dolci Schar\*;  
1 1/2 cucchiaino di lievito chimico\*;  
1/2 cucchiaino di sale;  
180 g di zucchero;  
180 g burro fuso lasciato raffreddare;  
5 uova (albumi e tuorli separati);  
30 ml caffè freddo (espresso);  
150 g cioccolato fondente fuso\*.

## **per il frosting**

200g di formaggio fresco tipo Philadelphia;  
crema di nocciole (Noi nutella) secondo gradimento \*;  
Cioccolato bianco in scaglie per decorare\*.

## **Preparazione**

Mescolare assieme il burro con il caffè espresso e lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungere poi i tuorli. In una terrina a parte unite il lievito, la farina e il sale. Montare gli albumi a neve. Unire alla crema di burro il cioccolato fuso.

Amalgamare con la farina ed infine aggiungere gli albumi mescolando delicatamente dal basso verso l'altro.

Suddividete la pasta negli stampini imburrati o rivestiti con carta da forno o i pirottini appositi) ed infornate con temperatura a 180° per 15 minuti circa (controllare con uno stecchino che siano cotti).

Nel frattempo con una frusta elettrica lavorare il formaggio con la crema di nocciole finché non sarà ben amalgamata e lucida. Spegnete poi il forno e lasciateli risposare per altri 15 minuti. Far raffreddare.

Con l'aiuto di una siringa o una sac à poche guarnire i muffin e decorate con le scagliette di cioccolato bianco.

Ricetta tratta dal libro Muffin di Bob, ed. Biblioteca culinaria



# LINZ BISCUITS

di Raffaella Nordio

[nuvoletta-bianca.blogspot.it](http://nuvoletta-bianca.blogspot.it)



## Ingredienti

250 g di farina di riso\*;  
125 g di farina di mandorle\*;  
125 g di zucchero;  
125 g di margarina vegetale\*;  
Spezie miste (cannella, chiodi di garofano, noce moscata)\*;  
1 uovo;  
1/2 bustina di lievito per dolci\*;  
1 pizzico di sale;  
marmellata ai frutti di bosco.

## Procedimento

Setacciare la farina con il lievito e la farina di mandorle.

Aggiungete l'uovo, la margarina vegetale, lo zucchero le spezie e il pizzico di sale. Impastate velocemente, formate una palla e adagiate in frigo per un'ora.

Una volta passata l'ora, con il mattarello tirate la pasta e ritagliate i biscotti con un taglia biscotti rotondo (alla metà di questi fare un buco al centro, come fossero delle ciambelle).

Adagiate sulla placca da forno e infornate a 180° C per circa 10 minuti. Farcire con la marmellata i biscotti ancora caldi e ricoprire con quelli a forma di ciambella.

Lasciarli raffreddare e poi spolverizzare con zucchero a velo a piacere.



BEN POCO AMA  
COLUI CHE PUÒ  
ESPRIMERE A PAROLE  
QUANTO AMI.

Dante





# INDICE

<b>Baci di mandorle al cioccolato fondente</b> di Anna Lisa Iacobellis / senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.it	7
<b>Bitterine</b> di Gaia Pedrolli / lagaiaceliaca.blogspot.com	8
<b>Cupcakes al cioccolato e amarene di Nigella</b> di Stefania Oliveri / saporiesaporifantasiae.blogspot.com	11
<b>Cuoricini al grano saraceno</b> di Marilena Lupo / saporiglutenfree.blogspot.com	12
<b>Mousse al cioccolato con salsa ai lamponi</b> di Anna Esposito / ilricettariodianna.com	15
<b>Ciambellone senza glutine</b> di Simonetta Nepi / glu-fri.com	16
<b>Vasetti di terra</b> di Raffaella Massa / unaceliacaincucina.blogspot.com	19
<b>Romantic Red Velvet Cake</b> di Sonia Mancuso / lacassataceliaca.blogspot.com	20
<b>Tartufini di miglio e pere</b> di Michela Bramati / feelfreeglutenfree.com	23
<b>Baci di dama</b> di Fabiana Corami / fabipasticcio.blogspot.com	24
<b>Cupcake con frosting alla crema di nocciole</b> di Valentina, Federica, Rossella, Elisa / spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com	27
<b>Linz Biscuits</b> di Raffaella Nordio / nuvoletta-bianca.blogspot.it	28



# Gluten Free Travel & Living