Biscoito sem glúten com recheio de chocolate

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1:30h	50 unidades	Biscoitos	Fácil

Ingredientes

2½ xícaras Farinha de Arroz Solito Monsolí

1 colher (chá) de fermento em pó
170 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
¾ de xícara de açúcar mascavo
2 gemas ligeiramente batidas
1 colher (chá) de extrato de baunilha
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de leite (se necessário)
Açúcar mascavo para polvilhar as formas
Recheio:
200 g de chocolate meio amargo ou amargo

Modo de preparo

- Em uma tigela média, misture a farinha de arroz, o sal e o fermento. Reserve.
- Corte a manteiga em cubos, coloque em uma tigela grande e deixe em temperatura ambiente até que ela fique bem pastosa
- Em seguida adicione o açúcar e misture bem usando uma espátula, acrescente as gemas e o extrato de baunilha e envolva completamente os ingredientes.
- Comece a acrescentar a mistura de farinha, fermento e sal sobre a manteiga, vá acrescentando aos poucos envolvendo os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- Caso a massa esteja esfarelando demais acrescente o leite, uma colher por vez, mas no meu caso não foi necessário.
- Divida em quatro partes, molde-as em bolas e achate cada uma em formato de disco grosso. Envolva os discos individualmente com filme plástico e leve para a geladeira por no mínimo 30 minutos.
- Agora é hora de fazer os biscoitos, aqueça o forno a 200C e polvilhe um pouco de açúcar mascavo no fundo de duas formas grandes.
- Na bancada polvilhe um pouquinho de farinha integral e abra a massa usando um rolo e corte os biscoitos no tamanho que desejar.
- Acomode os biscoitos na forma, deixando aproximadamente 2 cm entre cada biscoito. Leve para assar por aproximadamente 10 minutos. Eles devem ficar com as laterais douradinhas.
- Retire os biscoitos do forno e retire da forma enquanto eles ainda estão quentes, se possível deixe-os esfriando sobre uma grade.
- Agora que os biscoitos estão frios é hora de rechear.
- Corte o chocolate em pedaços, coloque em uma tigela e derreta em banho-maria ou no microondas mexendo delicadamente, algumas vezes.
- Assim que o chocolate estiver completamente derretido ele estará bem fluído, para facilitar a montagem dos biscoitos é melhor esperar um pouco, para que ele fique bem cremoso, mas não muito líquido.
- Usando uma colher pequena, coloque um pouco de chocolate no centro de um biscoito e acomode o outro biscoito por cima, pressione delicadamente para que o chocolate se acomode, mas sem forçar para que ele não escorra.
- Coloque os biscoitos em uma superfície plana e aguarde até o chocolate endurecer completamente antes de guardar.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br