elGourmet

Pasta Frola sin Glutén

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Dulce de membrillo: c/n

Masa

Almidón de Maíz: 120 Gramos
Azucar impalpable: 150 Gramos
Fécula De Mandioca: 80 Gramos
Harina De Arroz: 80 Gramos
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Polvo leudante: 15 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Goma xántica: 1 cdta
Huevo: 1 unidad
Mantequilla: 150 Gramos
Sal: 1/2 cdta

Preparación de la Receta

- Batir la *manteca* con el azúcar.
- Perfumar con vainilla y *limón*
- Tamizar el almidón con fécula y *harina* de *arroz*, polvo *leudante* y sal
- Unir al batido y trabajar hasta tomar la masa, dejar reposar en frio 2 horas.
- Estirar de 5 mm sobre mesada con almidón de maíz
- Forrar un molde de 24 cm y cubrir con una capa de dulce de membrillo
- Tapar con un enrejado de masa, pincelar con *huevo* y hornear a 180° C por 35 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-frola-sin-gluten