

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 frío 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>