

Rosquillas Libres de Gluten



Ingredientes

Azúcar rubia: 6 cdas.

Sal: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Te verde: cantidad necesaria

Mantequilla fundida: 6 cdas.

Leche: 1 Taza

Canela: 1 cdita.

Pistachos: Cantidad necesaria

Chocolate blanco derretido: cantidad necesaria

Harina pre-mezcla libre de gluten: 4 Taza

Levadura: 2 cdas

Pasta de avellana con chocolate: Cantidad necesaria

Pulpa de frambuesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina* pre-mezcla libre de gluten, la azúcar rubia, la canela y la *levadura* seca. Integrar bien.
 - En el centro de los secos, incorporar los huevos apenas batidos y la leche de a poco, mezclando con un cornet. Continuar amasando a mano.
 - Añadir la *mantequilla* fundida. Trasladar a una superficie de trabajo y amasar hasta obtener un bollo parejo.
 - Luego devolver al bol, tapar con un paño de cocina y dejar reposar en un lugar tibio.
 - Retirar y, sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada, estirar con un rodillo. Cortar rosquillas del tamaño deseado -o dar forma con las manos-.
 - Engrasar una placa con *mantequilla* y espolvorear con *harina*. Disponer las rosquillas en la misma y dejar reposar hasta que dupliquen su tamaño.
 - En una olla con abundante aceite, freír las donas de a pares hasta que se doren. Retirar y colocar sobre un papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
 - Bañar la superficie de algunas rosquillas con *chocolate* blanco derretido, coloreado con té verde. Bañar otras rosquillas con pasta de avellanas con *chocolate*. Y bañar una última tanda de donas con *chocolate* blanco derretido con un poco de pulpa de frambuesa.
 - Por último, decorar con pistachos picados.
-
- Arma un kit especial para cocinar recetas libres de gluten, de manera de asegurarte que todos los utensilios estén limpios y que no se contaminen con otras preparaciones.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
- Otra variante para terminar las rosquillas es retirarlas de la fritura y pasarlas directamente por azúcar con canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rosquillas-libres-de-gluten>