Rosquillas Libres de Gluten

Ingredientes

Azucar 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