



Bizcocho mantecado de patata

(sin centeno, cebada, avena ni trigo)

Ingredientes:

- 150 g de harina de patata
- 50 g de harina de arroz
- 100 g de producto de untar o mantequilla
- 75 g de almendras molidas

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en un vaso batidor y mezcle durante 5 o 6 segundos.
2. Rebañe el cuenco y repita el proceso hasta que se forme una bola de masa.
3. Coloque la masa en un molde redondo para sándwich de 17,5 a 20 cm y ejerza una presión uniforme.
4. Marque las porciones con un cuchillo, pinche toda la superficie y métalo en el horno a 180°C/350°F/número 4 en horno de gas durante 35 a 40 minutos.
5. Corte en cuñas y deje enfriar en el molde.

Se obtienen 8 rebanadas.

Tarta de limón y almendras

(sin centeno, cebada, avena ni trigo)

Ingredientes:

- 175 g de producto de untar o mantequilla blanda
- 175 g de azúcar glas
- 3 huevos
- 175 g de harina de arroz integral
- 150 g de almendras molidas
- 2 limones
- Ralladura y zumo de 1 limón
- 2 cucharadita de miel clara
- ½ cucharadita de esencia de almendra

Preparación:

1. Caliente previamente el horno a 160°C/160,00°F/número 3 en horno de gas.
2. Engrase la base de un molde desmoldable circular de 20 cm.
3. Vierta la mantequilla, el azúcar glas, los huevos, la harina de arroz integral, las almendras molidas, la esencia de almendra y la ralladura del limón junto con el zumo en un cuenco grande.
4. Mezcle bien y bata con una cuchara de madera o con un mezclador eléctrico hasta que quede ligero y esponjoso.
5. Vierta la mezcla en el molde de tara y empareje la parte superior.
6. Monde la piel y parte blanca de los 2 limones, a continuación córtelos en finas lonchas redondas y colóquelas en la parte superior de la tarta.
7. Hornee de 50 minutos a una hora, o hasta que esté dorado y adquiera consistencia.
8. Deje enfriar en el molde durante 10 minutos más y retírelo para ponerlo a enfriar en una estantería.
9. Caliente la miel y échela sobre el pastel.
10. Consuma inmediatamente.

Para 8 - 10 personas.

Masa quebrada sabrosa

Ingredientes:

- 85 g de harina de arroz
- 85 g de harina de garbanzo
- 30 g de harina de alforfón
- ½ cucharadita de sal marina
- 125 g de producto de untar o mantequilla
- 1 huevo grande batido
- 1 - 2 cucharadas de agua

Preparación:

1. Tamice la harina de arroz, la harina de garbanzo, la harina de alforfón con la sal marina en un cuenco grande.
2. Corte la mantequilla o el producto de untar en pequeños cubos y con las yemas de los dedos frías mézclela con las harinas hasta que la mezcla se asemeje a pan rallado fino.
3. Haga un hoyo en el centro y añada el huevo, mezcle suavemente con un cuchillo sin punta de modo que la mezcla comience a enlazarse. Es necesario formar una masa que esté más jugosa en la base del bol. Si está demasiado seca, añada gradualmente 1 - 2 cucharadas de agua fría para hacer que se vuelva muy pegajosa. Si está demasiado pegajosa, añada un poco de harina de arroz.
4. Forme una bola con la masa. Envuélvalo en papel impermeable a la grasa e introdúzcalo en el frigorífico durante 30 minutos. Esta cantidad servirá para forrar un molde de 25 cm diámetro, 3 cm de profundidad, o 5 x 12 cm moldes de tartaleta, de 2 cm de profundidad.

Nota: esta masa es muy frágil y es necesario manejarla con mucho cuidado.



Pasteles de fruta

(sin centeno, cebada, avena, trigo)

Ingredientes:

- 100 g de producto de untar o mantequilla
- 100 g de azúcar glas
- 2 huevos batidos
- 200 g de harina *Trufree* del nº 7 o de una mezcla de harina de maíz y de arroz
- 100 - 150 g de una mezcla pasas, grosellas y sultanas

Preparación:

1. Haga una crema con la mantequilla (producto de untar) y el azúcar hasta que quede ligera y esponjosa.
2. Añada los huevos de forma gradual y a continuación incorpore la harina.
3. Introduzca todas las frutas deshidratadas mezcladas.
4. Vierta la mezcla en moldes individuales y métalo en el horno a 190°C/375°F/número 5 en horno de gas durante 15 a 18 minutos hasta que hayan subido y estén doradas.
5. De forma alternativa, puede colocar toda la mezcla en un molde de pan de 500 g y cocerlo en el horno a 180°C/350°F/número 4 en horno de gas durante 20 - 25 minutos para obtener un pan de frutas dulce.

Se obtienen 10 rebanadas

