

TALLER RECETAS DULCES SIN GLUTEN

UTEBO 10 ABRIL DE 2019

BIZCOCHO GENOVÉS PARA TARTAS Y BRAZOS DE GITANO

Ingredientes

- 4 Huevos
- 120 g de Harina de repostería o mezcla 150 gr de maicena con 50 de arroz.
- 120 g de azúcar

1

Preparación de Bizcocho genovés para tartas y brazos de gitano

1. Encendemos el **horno a 180°C** con calor arriba y abajo sin ventilador.
2. En un bol amplio ponemos el **azúcar**.
3. **Separamos las yemas de las claras** de huevo y ponemos las primeras en el mismo bol que el azúcar y las segundas en otro bol que esté completamente limpio.
4. Montamos las **claras a punto de nieve** firme (si usamos batidora eléctrica o amasadora serán necesarios unos 8 ó 10 minutos y sabremos que están en el punto adecuado cuando veamos que se puede poner el bol boca abajo y las claras no se caen) y las reservamos.
5. Batimos las **yemas con el azúcar** hasta que blanqueen.
6. Añadimos la **harina tamizada** sobre la mezcla de yemas y azúcar y la incorporamos con ayuda de una espátula. A veces, debido a que el tamaño de las yemas de huevo no es exactamente el mismo siempre, sucede que cuesta mucho incorporar la harina. Es en estos casos cuando debemos añadir una cucharada de **leche** para poder integrar toda la harina y obtener una mezcla lisa tal como muestran las imágenes de la galería.
7. Añadimos las claras a punto de nieve y las incorporamos usando la espátula con movimientos envolventes (de abajo a arriba). Tenemos que hacerlo con suavidad para que se pierda el mínimo aire posible.
8. Extendemos la mezcla sobre una bandeja de horno forrada con **papel de hornear** (yo he usado un molde de 39 x 26 cm).
9. Horneamos a **180°C durante 8 minutos**, pasado este tiempo pinchamos con un palillo de brocheta. Si sale limpio está listo, si no, lo dejamos un par de minutos más y volvemos a comprobar.
10. Dejamos **enfriar sobre una rejilla** o, si lo vamos a utilizar para un **brazo de gitano**, lo **enrollamos en caliente**, lo envolvemos en un trapo de cocina limpio y lo dejamos enfriar enrollado. Cuando esté frío, desenrollamos con cuidado, rellenamos con la crema que más nos guste y decoramos o bañamos de chocolate.

TALLER RECETAS DULCES SIN GLUTEN

UTEBO 10 ABRIL DE 2019

CREMA PASTELERA

Ingredientes:

- Medio litro de leche entera (500 ml)
- 4 yemas de huevos grandes (L)
- 1 vaina de vainilla
- 120 gramos de azúcar (unas 6-7 cucharadas colmadas)
- 50 gramos de maicena (unas 2 cucharadas colmadas)
- 50 gramos de mantequilla sin sal (opcional)
- un trozo de cascara de limón (opcional)

2

Preparación:

1. Pon a calentar a fuego medio un cazo con 1 vaso y medio de la leche. Coge una **vaina de vainilla**, dale un corte a lo largo y con la punta de un cuchillo extrae las semillas de su interior. Echa las semillas en la leche y añade también la vaina de vainilla.
2. Si te gusta el sabor del **limón** puedes añadir un trozo de cáscara.
3. Sube el fuego y cuando la leche esté a punto de hervir retira el cazo del fuego. Tápalo con un plato y **deja reposar 30 minutos** para que se mezclen los sabores.
4. Pasados los 30 minutos echa en una olla **4 yemas de huevo** y 120 gramos de **azúcar**. Bate hasta que se forme una mezcla homogénea.
5. Coge medio vaso de **leche fría** y échale 50 gramos de **maicena**. Mezcla bien hasta que se disuelva la maicena y no queden grumos. **Añade la leche con la maicena a los huevos y vuelve a mezclar.**
6. Ahora pon un **colador** sobre esta mezcla y echa encima la leche que hemos infusionado con la vainilla y el limón.
7. Pon la olla **a fuego medio bajo** y remueve continuamente para que no se pegue la crema al fondo.
8. Cuando espese la crema pastelera (entre 10 y 20 minutos) la apartamos del fuego y si quieres darle un toque más cremoso añade 50 gramos de **mantequilla sin sal** y mezcla.

TALLER RECETAS DULCES SIN GLUTEN

UTEBO 10 ABRIL DE 2019

NEVADITOS DE NAVIDAD

Ingredientes:

- ✓ aprox. 70 grs de harina de arroz
- ✓ aprox. 250 Mix Dolci SChar
- ✓ 200 grs de manteca de cerdo a temperatura ambiente (o algo más)
- ✓ 100 ml de vino blanco
- ✓ ralladura de limón (optativo)
- ✓ una pizca de sal fina
- ✓ 2 cucharada de azúcar
- ✓ 1/2 cda de levadura química (optativo)

3

Preparación:

1. Tamizamos las harinas con la levadura y la sal. Reservamos
2. La manteca de cerdo debe estar en punto pomada, podemos meterla unos segundos en el micro pero sin llegar a derretirla. Con una batidora de mano, la tendremos que batir con el vino pero añadiéndolo poco a poco, una cucharada de cada vez y hasta que ligen por completo.
3. Añadimos el azúcar y batimos un poco más. Con una espátula primero, y luego con la manita bien limpia, vamos uniendo la mezcla de manteca con las harinas (yo añado primero la mitad de la harina y el resto poco a poco, hasta que consigo la textura que quiero), hasta o obtener una masa lisa y suave. Aseguraos de que no queden grumos de harina.
4. Volcamos la masa en film transparente y, o bien le damos forma de disco (si las vamos a cortar con cortapastas), o le damos forma de cilindro (si queremos cortar las galletas "a lo rústico"). Metemos en la nevera 30min. mínimo.
5. Precalentamos el horno a 200°. Colocamos en el horno y horneamos 5 min; a continuación bajamos la temperatura a 180° y seguimos cociendo unos 40 min. Podemos abrir uno para asegurarnos de que están bien cocidos. Retiramos a una rejilla y rebozamos con azúcar glass cuando aún están calientes. Una vez enfríen, podemos espolvorearlos con más azúcar glas

TALLER RECETAS DULCES SIN GLUTEN

UTEBO 10 ABRIL DE 2019

ROSQUILLAS DE ANIS

Ingredientes:

Ingredientes:

- 3 huevos grandes
- 3 tazas de café de azúcar
- 3 tazas de café de leche sin lactosa
- 3/ 4 tazas de café de aceite
- 1/ 2 taza de café de anís seco
- 3 gaseosas de sobre dobles
- Harina de repostería sin gluten
- Aceite de oliva de 0,4º para freir

Preparación:

1. Batir las claras, añadir el azúcar y batir un poco más.
2. Agregar las yemas. Después la leche, el aceite y las gaseosas (los dos sobres)
3. Por último, añadir la harina, poco a poco y espolvoreándola para que no haga grumos; mezclamos con la mano, sin amasar, hasta conseguir una masa que nos permita hacer las rosquillas, pero que quede un poco blanda.

Con las manos untadas de aceite se van haciendo las rosquillas, que se fríen en abundante aceite, procurando que se hagan despacio para que se cuezan bien por dentro. Ya fritas, se pones en una fuente con papel absorbente, espolvoreándolas con azúcar antes de que se enfríe

TALLER RECETAS DULCES SIN GLUTEN

UTEBO 10 ABRIL DE 2019

TARTA DE BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 140 gr. Zanahoria rallada
- 120 gr. Azúcar moreno integral
- 80 gr. Harina de arroz integral sin gluten
- 70 ml. Aceite oliva
- 40 gr. harina de Trigo sarraceno sin gluten
- 45 gr. Nueces peladas
- 40gr. Coco
- 3 huevos grandes
- 1 sobre de levadura en polvo sin gluten
- 1 gaseosa natural (loa 2 sobres)

5

Preparación del bizcocho:

1. Batir los huevos con el azúcar moreno, el coco y el aceite de oliva.
2. Mezclar las harinas con la gaseosa, la levadura en polvo y la xantanta.
3. Añadir las harinas a la mezcla de huevos e incorporar la zanahoria.
4. Pre-calentar el horno a 180°. En un molde de plum cake añadir la mezcla y hornear durante al menos 30 min.

Para la cobertura de queso:

- 150 g de mantequilla sin lactosa o margarina
- 150 g de queso crema (tipo philadelpia sin lactosa)
- 150g de azúcar glass
- *(Es importante que lo hagas con unas varillas)*
- Bate en un bol la mantequilla a temperatura ambiente hasta que quede como una pomada
- Añade el azúcar glass y sigue batiendo bien
- Cuando esté todo integrado añade el queso frío
- Bátelo todo hasta que quede textura untuosa
- Ahora abre por la mitad tu bizcocho y rellénalo con esta mezcla, después cúbrelo con más crema y decora con nueces partidas.

TALLER RECETAS DULCES SIN GLUTEN

UTEBO 10 ABRIL DE 2019

CARACOLAS de CANELA

Ingredientes:

- 400 gr de harina Mix Pan de Dr. Schar
- 12 g de levadura fresca de panadería
- 50 g de azúcar
- 70 g de mantequilla
- 3 huevos
- 150 de leche sin lactosa
- 1 pizca de sal
- ralladura de limón
- Canela y azúcar para rellenar

Glaseado:

- 4 cucharadas de nata para montar y 100 gr. De azúcar glas..
- Mezclarlo todo y si queda muy seco poner una gota de agua detrás de otra hasta que quede con textura para untar

Preparación:

1. Disolver la levadura con parte de la leche y dejar reposar 10'. También puedes preparar este pre fermento el día anterior
2. Agregar los demás ingredientes y trabajar bien la masa. Dejar reposar 30 min en fermentación
3. Extender de forma rectangular sobre un papel de horno.
4. Espolvorear generosamente canela y azúcar
5. Enrollar y cortar discos.
6. Colocar en un papel de horno o bien en un molde y dejar fermentar hasta que doblen su volumen
7. hornear a 200 ° C aproximadamente 15 min. solo calor abajo Y 10 min más calor arriba y abajo
8. Pintar con una mezcla de 50 gramos de agua con 50 gr de mermelada de melocotón (calentar un poquito en el micro) y 1 hoja de gelatina (ablandar esta en agua fría) o con un glaseado de nata y azúcar glass...