



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/EuuZ9MTv4Nk>

Ingredientes

250 g. de harina panificable sin gluten
50 g. de azúcar glass
100 g. de manteca de cerdo
2 cucharadas de canela sin gluten
Azúcar glass para espolvorear
50 g. de almendra molida

gloton^{es}
sin gluten



En una bandeja con papel de horno, ponemos 250 g. de harina panificable sin gluten y 50 g. de almendra molida y las mezclamos bien.



Al horno precalentado a 160 grados. durante 40 minutos hasta que se tueste. Removemos cada 5 minutos. Sabrás que está listo cuando la mezcla tome un color tostado. Cuando lo saques, deja que se enfríe.



Echamos en un bol los 250 g. de harina sin gluten y los 50 g. de almendra molida.



Añadimos 100 g de manteca de cerdo. ¡Asegúrate de que no es salada!



Removemos con fuerza. ¡Mucha!



Añadimos 50 g. de azúcar glass y 2 cucharadas de canela sin gluten y seguimos removiendo.



Este paso es muy importante. Hay que amasar con fuerza hasta que la masa quede uniforme. Y sí, ¡puedes utilizar las manos!



En un papel de horno, estiramos la masa con un rodillo. Es importante que quede lo más uniforme posible, pero con un grosor suficiente.



Recortamos con un molde en forma de polvorón. Aprovechamos la masa restante. ¡En Glotonessin gluten no se tira nada!



Al horno precalentado a 160 grados durante 15-20 minutos.



Dejamos enfriar. ¡No te los comas todavía, glotón!



Espolvoreamos con azúcar glass ¡y listo!
¡Feliz Navidad!

gloton^{es}
sin gluten