



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/VjVEuNl6L3w>

Ingredientes:

220 g de queso crema
45 g de mantequilla
125 g de azúcar
280 g de harina de repostería sin gluten
2 huevos
1 cdta. de extracto de vainilla sin gluten
2 cdts. de levadura en polvo de repostería sin gluten
1/2 cdta de sal
Azúcar glass sin gluten



En un bol de cristal ponemos 220 g de queso crema y 45 g de mantequilla a temperatura ambiente y lo mezclamos hasta que nos quede una masa uniforme.



A continuación incorporamos 125 g de azúcar y volvemos a batir. Nosotros hemos utilizado una batidora con varillas pero también puedes utilizar una varilla de mano.



Añadimos 2 huevos y una cucharadita de extracto de vainilla sin gluten, y volvemos a mezclar hasta que quede homogéneo y sin grumos.



Incorporamos 280 g de harina de repostería sin gluten a la mezcla, 2 cucharaditas de levadura en polvo de repostería sin gluten y media cucharadita de sal y batimos para que todos los ingredientes nos queden bien mezclados.



En una bandeja de horno colocamos papel de horno y le impregnamos con un poco de aceite de oliva. Nosotros hemos usado un pulverizador pero también podéis usar un pincel de cocina. Esto servirá para que los pastelitos de queso sin gluten no se peguen.



Con un dosificador de helado, también llamado funderele, hacemos pequeñas bolas intentando que tengan un tamaño similar y las repartimos por la bandeja con el papel de horno. A continuación lo metemos al horno precalentado y horneamos durante 10 minutos a 180 grados.



Una vez listas, dejamos enfriar y espolvoreamos con azúcar glass con la ayuda de un colador... y listo, ¡deliciosos pastelitos de queso sin gluten!



Para los más golosos puedes untar la base con chocolate. Para eso fundimos un poco de chocolate en el microondas durante unos segundos, mojamos la base de los pastelitos y metemos en el frigorífico dados la vuelta. ¡A disfrutar glotoness sin gluten!