

Bollos caseros (para celíaco)

Escrito por WroKeN

Lunes, 29 de Diciembre de 2008 12:50 -

Ingredientes:

- 6 cucharadas rasas de azúcar,
- 6 cucharadas rasas de aceite frito y frío,
- 6 cucharadas de leche,
- ¼ sobre harina sin gluten,
- un sobre de levadura sin gluten,
- un trozo de pan sin gluten,
- ralladura de limón.

Elaboración:

Freír el trozo de pan sin gluten en aceite y dejar enfriar el aceite. Batir los huevos y añadir la leche, el azúcar, la ralladura de limón y el aceite frito. Mezclarlo en un bol con la harina y la levadura en pequeñas cantidades. Volcar a la batidora y seguir añadiendo la harina y la levadura hasta completar. Continuar batiendo hasta obtener una masa homogénea. Como esta harina es distinta a la normal, la masa queda más pegajosa. Se aconseja freír la masa a 'pegotitos', con la ayuda de una cuchara, como si fueran buñuelos. Empezar a freírlos en aceite y rebozarlos después en azúcar molid