

ROSCÓN DE REYES

Esta es una de esas recetas, que puede parecer muy trabajosas, pero la verdad es que no lo es tanto. Lo que sí requiere, es seguirla al pie de la letra y no saltarse ni un sólo paso. La receta original es de Salomé Párraga, del blog Salado y Dulce sin gluten, que luego modificó Teresa de Celicius gluten Free y luego yo he adaptado a mi criterio. (Fernando Lanuza, presidente de ASOCEPA)

Ingredientes:

Prefermento:

100 grs. de harina panificable Proceli

70 ml. leche templada

5 grs. de levadura fresca

Todo esto lo mezclamos y lo dejamos reposar a temperatura ambiente al menos durante 3 horas. Queda una masa un poco mazacote.

Masa:

250 grs. de harina panificable Proceli

60 grs. de harina de arroz

40 grs. de harina de trigo sarraceno

4 huevos medianos

100 grs. de zumo de naranja

50 grs. de leche

5 grs. de levadura seca

Media cucharada sopera de psyllium

40 grs. de azúcar invertido

50 grs. de azúcar normal

80 grs. de mantequilla

Ralladura de una naranja

Ralladura de un limón

1 cucharada de agua de azahar

1 cucharada de leche en polvo

Decoración:

Huevo batido

Almendras

Frutas escarchadas

Azúcar

Preparación:

Mezcláis todo en la amasadora (excepto la mantequilla) durante cinco minutos (si no tenéis amasadora podéis hacerlo con la panificadora en función amasado).

Añadís el prefermento y dejáis amasar durante otros cinco minutos hasta que esté todo bien integrado.

Ahora toca añadir la mantequilla a temperatura ambiente, que esté blandita (no sirve calentarla en el microondas, así que tenéis que tener la precaución de sacarla de la nevera con antelación).

Dejáis que siga amasando durante 15 minutos.

Dejáis fermentar la masa tapada con un film dentro del horno apagado, durante unas dos horas. Se puede dejar dentro de la cubeta de la panificadora.

Sacáis la masa del horno y la ponéis encima de un papel de hornear, damos forma con las manos. Yo me las unté bien con aceite porque si no es complicado manejar la masa porque queda un poco pegajosa.

Tenéis que poner en el centro algo para que no se os cierre cuando se hornea. Yo puse un molde de aluminio de los que sirven para emplatar. Os sirve un bol que soporte la temperatura de horneado. Eso sí, tenéis que aceitarlo antes, para poder separarlo bien del roscón cuando esté hecho.

POLVORONES Y MANTECADOS

Recetas muy facilitas y muy resultonas, cuando los hagas verás que ya no volverás a pagar 4 o 5 euros por media docena de mantecados.

Estas recetas están sacadas del blog de la genial Antonia Suñer, recetasmixsingluten.blogspot.com

MANTECADO DE CANELA Y AJONJOLI

Ingredientes:

100 gr. de harina de arroz.
130 gr. de almidón de maíz.
1 pizca de goma xantana (la que puedes pillar entre 2 dedos).
100 gr. de azúcar molido.
100 gr. de manteca de cerdo.
1 huevo.
1 cucharadita de canela en polvo.
Ajonjolí o sésamo.

Preparación:

Tostamos la harina ligeramente en el horno.

Mientras se enfría un poco, mezclamos los demás ingredientes (azúcar, manteca, huevo, pizca de goma xantana y canela) con la harina hasta que esté uniforme.

Formamos los mantecados.

Si quieres que tengan una forma perfecta, extiende la masa con un rodillo y corta con un vasito pequeño o un cortador redondo.

Rebozamos con el ajonjolí y dejamos enfriar en la nevera el tiempo suficiente (dependiendo de la temperatura de la harina necesitara más o menos tiempo).

Asegúrate, si tienen que estar dos horas en la nevera, mejor que una. ¡Qué estén bien fríos!

Cocción:

Calentamos el horno a 200° grados (mínimo) calor arriba y abajo, y metemos la bandeja del horno en la primera ranura, que queden bien arriba, durante unos 6-7 minutos.

El tiempo de cocción, como siempre, depende un poco del grosor de los mantecados, y de tu propio horno.

No deben de "dorarse" como un panecillo, tan solo deben secarse.

Y, recuerda, al entrar al horno deben estar bien fríos; así quedan por fuera crujientes y realmente tiernos por dentro.

Sólo deben coger algo de color por los bordes, si ves que el mantecado se empieza a derretir o bien no estaba suficientemente frío al meterlo o bien le sobra cocción.

Dejamos enfriar. Esta es una receta que NO se puede comer caliente. Lo mejor es prepararlos con un día de antelación y dejarlos reposar en la despensa... ¡si es que duran!

MANTECADO DE LIMON

Ingredientes:

100 gr. de harina de arroz.
130 gr. de almidón de maíz.
1 pizca de goma xantana.
100 gr. de azúcar en polvo.
100 gr. de manteca de cerdo.
1 huevo.
La ralladura de medio limón.

Preparación:

Igual que los de ajonjolí. Recordad, ¡qué estén bien fríos antes de entrar en el horno!

Cocción:

Igual que los de ajonjolí, pero a mí me gusta dejar los de limón más blanquitos.

Dejamos enfriar. Si te gusta, puedes espolvorearlos con azúcar en polvo, pero tal cual para mí están deliciosos.

POLVORONES DE ALMENDRA:

Ingredientes:

100 gr. de harina de arroz.
100 gr. de almidón de maíz.
50 gramos de harina de almendra
1 pizca de goma xantana.
100 gr. de azúcar en polvo
100 gr de manteca de cerdo.
1 huevo.
Azúcar glass (para decorar).

Preparación:

Tostamos la harina ligeramente en el horno pero menos tiempo que la de los mantecados, se trata sólo de calentarla.

NO TOSTÉIS la harina de almendra, se quema muy fácilmente.

El resto de la preparación es igual que en la primera receta.

Cocción:

Igual que la primera receta, pero hay que tener en cuenta que los polvorones se deshacen mucho más que los mantecados. Solo deben estar en el horno el tiempo suficiente para que cojan color.

Como con los mantecados, es mejor hacerlos de un día para otro; la manteca se asienta y los sabores se mezclan mejor.

Espolvoreamos con azúcar en polvo.

Presentación:

Como veis, es un dulce muy sencillo de preparar y con un aspecto muy resultón. Se pueden envolver en cuadraditos de papel de seda y, en una cajita de cartón, son un regalo estupendo si os invita a comer un amigo celiaco.

Trucos:

10 gr. más de harina, o 10 gramos menos de manteca puede dar lugar a una masa menos manejable e incluso arenosa.

Para ayudarme en el amasado y formado de los polvorones mezcló la masa cuando la harina tostada aún está caliente.

Si aún así os cuesta amasar y la mezcla está muy arenosa, o se os ha enfriado, calentadla entre las manos unos minutos. Ayudará.

FIGURITAS DE MAZAPÁN

Esta receta también es súper fácil y es un detalle para llevar a cualquier casa, tanto de amigos celíacos, como intolerantes a la lactosa, como a cualquier casa. Esta sacada del blog de Patri Vázquez, momentossingluten.blogspot.com

Ingredientes:

300 gr de almendra molida
80 gr de agua
300 gr de azúcar
Ralladura de medio limón
Una pizca de canela
Un huevo M para pintarlos al final
Moldes para hacer las figuritas

Preparación:

Lo primero es hacer un almíbar, solo tenemos que poner el agua con el azúcar en un cazo y ponerlo a fuego medio, añadimos la canela y la ralladura de limón. Lo removemos cada poco hasta que se haga el almíbar.

1. Cuando tengamos el Almíbar listo echamos la almendra molida y mezclamos bien. Dejamos reposar la masa hasta que enfríe.
2. Una vez que esta fría la vamos amasando con las manos, vamos a notar como la almendra va soltando el aceite. Ahora es el momento de darle forma. Ya sabéis que podéis hacer las figuritas a mano o con moldes. Yo esta vez me decanté por los moldes. Para hacerlas solo tuve que ir metiendo pedacitos de masa en ellos.
3. Los tapamos con film y los metemos en la nevera. Yo los dejé hasta el día siguiente.
4. Cuando pase el tiempo los sacamos de la nevera y desmoldamos. Los ponemos en la bandeja de horno (sobre papel de horno), los pincelamos con huevo batido y los metemos al horno (precalentado a 200º) a 180ª, solo con calor arriba hasta que se doren (van a ser unos minutos).

Los sacamos, los dejamos enfriar y a comer!!