

TALLER DE REPOSTERÍA TRADICIONAL SIN GLUTEN



25 de marzo de 2023

❖ CRESPILLOS DE BORRAJA:

Ingredientes:

50 g de hojas de borraja pequeñas (aproximadamente 20 o 30 hojas)

60 g de almidón de maíz

60 g de harina de arroz

60 g de harina de trigo sarraceno

10 g de lino molido

120 g de leche

2 huevos

1 cucharada de anís en grano

Piel de una naranja y un limón

1 l de aceite para **freír**

Azúcar para **rebozar** los crespillos después de freírlos



Preparación:

- 1- En un cuenco mezclamos los ingredientes secos. A estos incorporamos los líquidos y los aromáticos. Cuando tengamos la masa bien integrada la reservamos en la nevera de una hora a ocho. El reposo nos ayudará a que la masa esté más sabrosa y la textura mejore.
- 2- Calentamos aceite suficiente en una sartén profunda o en una cazuela hasta los 170 °C. Mientras, echamos las hojas de borraja frescas en la masa.
- 3- Freímos poco a poco las hojas y cuando estén doradas las sacamos a una bandeja con papel absorbente. Una vez tengamos todos los crespillos los rebozamos en azúcar y los servimos.

❖ ROSQUILLAS DE PATATA:

Ingredientes:

100 g de almidón de maíz	2 huevos
50 g de harina de arroz	2 g de xantana mezclada con 3 cucharadas de
30 g de harina de avena fina	aceite de oliva virgen extra
50 g de patata cocida	50 g de azúcar
40 ml de anís dulce	
3 g de levadura de repostería	
1 cucharada de anís en grano	
1 l de aceite para freír	

Preparación:

- 1- En un vaso de túrmix trituramos la patata cocida con el anís, el azúcar y los huevos. Pasamos la mezcla a un cuenco e incorporamos las harinas y la levadura de repostería previamente tamizadas y el anís en grano. Seguidamente mezclamos la xantana con el aceite de oliva y lo incorporamos. Amasamos.
- 2- Pesamos porciones de unos 40 g y formamos bolas haciéndolas rodar en la mano o sobre la mesa engrasada. Para conseguir la rosquilla introducimos el dedo índice en el centro y vamos estirando la masa ligeramente hasta conseguir la forma deseada. Una vez formada, ponemos a calentar el aceite hasta los 160 °C.
- 3- Cuando estén doradas por ambos lados sacamos las rosquillas del aceite y las pasamos a una bandeja con papel absorbente y dejamos que se enfríen ahí.
- 4- Rebozamos las rosquillas frías en azúcar y las presentamos en una bandeja. Os aseguro que nadie notará que son sin gluten.



❖ BUÑUELOS DE VIENTO:

Ingredientes:

200 g de leche

60 g de harina de arroz

20 g de harina de avena

20 g de almidón de maíz

2 huevos medianos

50 g de azúcar

30 g de mantequilla

¼ de cucharilla de levadura de repostería

Preparación:

- 1- En un cazo amplio ponemos a calentar la leche con el azúcar y la mantequilla.
- 2- Cuando prácticamente arranque a hervir echamos las harinas y la levadura de repostería que habremos mezclado y tamizado antes para evitar grumos. Removemos enérgicamente todo el contenido del cazo separándolo del fuego.
- 3- Dejamos enfriar la masa y cuando esté templada, añadimos los huevos de uno en uno.
- 4- Ponemos abundante aceite a calentar en una cazuela hasta que llegue a los 170 °C – 180 °C y una vez alcance la temperatura vamos echando pedacitos de masa ayudándonos de un par de cucharas de postre.
- 5- Cuando estén bien dorados, los retiramos a una bandeja con papel absorbente para que escurran el exceso de aceite.
- 6- A la hora de servirlos, si queremos buñuelos de viento, podemos presentarlos así con un poco de azúcar glas por encima, pero también podemos rellenarlo de una ganache de chocolate blanco o negro o de nata. No hay opciones erróneas, todas y cada una de ellas son perfectas.

