MiniSouflee

Pan Dulce sin gluten por Chef Andrea Pini Apto para celíacos

Ingredientes:

Harina premezcla Tante Gretty

260 gr. + 1 cucharada

Goma xántica

½ cdita

Polvo leudante

1 cda

Levadura fresca

25 gr.

Leche tibia

150 c.c.

Azúcar

50 gr. + 1 cda

Huevos

2 u.

Manteca

50 gr.

Ralladura de limón y/o naranja

Phoca PDF

Ron o cognac (opcional)

1 cda

Esencia de vainilla

1 cda

Esencia de almendras

1 cda

Esencia de agua de azahar

1 cdita

Miel

1 cda

Frutas secas

200 gr.

Preparación

Desmenuzar la levadura en un bol, agregar un poco de leche y una cucharada de azúcar. Mezclar bien y dejar fermentar en un lugar cálido.
En un bol colocar la harina, la goma xántica y el polvo leudante, mezclar bien. Agregar la manteca fría y desmigar. Reservar.
Colocar en otro bol los huevos, el azúcar, la ralladura, la miel y las esencias. Mezclar. Añadir la levadura cuando haya formado la esponja. Integrar.

Luego agregar la harina con la manteca intercalando con el resto de la leche. Mezclar bien. Quedará una pasta pegajosa, no una masa.
En un bol colocar las frutas secas con una cucharada de premezcla, mezclar con las manos y luego integrar a la masa.

Colocar una cucharada de la preparación en el MiniSouflee, golpear un poco para evitar burbujas de aire. Llevar al microondas a potencia mínima 10% por 1 minuto, dejar reposar 1 minuto y luego cocinar 1 minuto más al 60% (potencia “Hornear”). Dejar reposar 5 minutos antes de desmoldar

Phoca PDF