

Mantequilla de anacardos y cacahuets perfecta sin gluten

Ingredientes

1/2 taza de azúcar
moreno 1/2 taza de
azúcar blanco 1
huevo
1/4 de taza de mantequilla de
cacahuete natural salada
1/4 de taza de mantequilla de
anacardo
1/2 taza de margarina sin gluten y
sin caseína
1/2 cucharadita de
bicarbonato de sodio 1/2
taza de harina de maíz
1/2 taza de harina
de tapioca 1/4 taza
de harina de patata

Direcciones

Precalentar el horno a 350 grados F (175 grados C).

En un tazón mediano, mezcle la margarina, el azúcar moreno, el azúcar blanco y el huevo hasta que quede suave. Incorporar la mantequilla de cacahuete y la mantequilla de anacardo. Combinar el bicarbonato de sodio, la harina de maíz, la harina de tapioca y la harina de patata; mezclar con la masa para formar una pasta. Formar bolas del tamaño de una cucharadita y colocarlas a 5 cm de distancia en una bandeja de horno sin engrasar.

Hornear de 8 a 10 minutos en el horno precalentado. Deje enfriar en las bandejas de hornear durante unos minutos antes de retirarlas a las rejillas para que se enfríen completamente.