

Tartas de boda mexicanas sin gluten

Ingredientes

1/2 taza de mantequilla
1 cucharadita de extracto de vainilla sin gluten
1 taza de azúcar de repostería 1/2 taza de harina de arroz blanco 1/4 taza de maicena
1/4 de taza de harina de tapioca
1/4 de cucharadita de gelatina sin sabor (opcional)
1 taza de avellanas picadas 1 taza de nueces o avellanas picadas
azúcar glas para espolvorear

Direcciones

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

En un bol mediano, mezclar la mantequilla y la vainilla hasta que estén bien mezcladas. Tamizar el azúcar de repostería, la harina de arroz, la maicena, el almidón de tapioca y la gelatina. Incorporar a la mezcla de mantequilla hasta que se hayan absorbido todos los ingredientes secos. Incorporar las avellanas molidas y picadas. Formar bolas con cucharaditas de masa y darles forma de media luna. Colocar las galletas con una separación de al menos 5 cm. en bandejas de horno sin engrasar.

Hornear de 8 a 10 minutos en el horno precalentado, hasta que se doren. Para obtener galletas más crujientes, reduzca el calor a 325 grados F (165 grados C) y hornee un poco más. Cuando las galletas se hayan enfriado por completo, espolvorear con más azúcar glas.