

Gâteaux de mariage mexicains sans gluten

Ingrédients

1/2 tasse de beurre
1 cuillère à café d'extrait de vanille sans gl gluten
1 tasse de sucre de conf
conf conf conf conf conf
conf conf conf 1 tasse de farine de riz blanc 1 du de la féc du maïs
1/4 de tasse de farine de tap tap tap d fond
1/4 de cuillère à café de gélatine non aromatisée (facultatif)

sucre glace pour saupoudrer

Directions

Préchauffez le four à 350 degrés F (175 degrés C).

Dans un bol moyen, mélanger le beurre et la vanille jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Tamisez ensemble le sucre glace, la farine de riz, la fécule de maïs, la fécule de tapioca et la gélatine. Incorporer au mélange de beurre jusqu'à ce que tous les ingrédients secs aient été absorbés. Incorporer les noisettes moulues et les noisettes hachées. Formez des boules avec des cuillères à café de pâte, puis façonnez des croissants. Placer les biscuits à au moins 2 pouces de distance sur des plaques à biscuits non graissées.

Faire cuire pendant 8 à 10 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Pour des biscuits plus croustillants, réduire la chaleur à 325 degrés F (165 degrés C) et faire cuire un peu plus longtemps. Lorsque les biscuits ont complètement refroidi, saupoudrer de sucre glace supplémentaire.

