

Bolos de Casamento Mexicanos sem Glúten

Ingredientes

1/2 copo de manteiga
1 colher de chá de extracto de baunilha sem glúten
1 chávena de açúcar de confeitaria 1/2 chávena de farinha de arroz branco
1/4 chávena de amido de milho
1/4 de chávena de farinha de tapioca
1/4 colher de chá de gelatina não aromatizada (opcional)
1 chávena de avelãs picadas 1 chávena de nozes ou avelãs picadas
açúcar de confeitaria para o pó

Instruções

Pré-aquecer o forno a 350 graus F (175 graus C).

Numa tigela média, misturar a manteiga e a baunilha até se misturarem bem. Juntar o açúcar dos pasteleiros, a farinha de arroz, o amido de milho, o amido de tapioca e a gelatina. Mexer na mistura da manteiga até que todos os ingredientes secos tenham sido absorvidos. Misturar nas avelãs moídas e nas avelãs picadas. Formar colheres de chá de massa em bolas, e moldar em luas crescentes. Colocar biscoitos com pelo menos 2 polegadas de distância em folhas de biscoitos não untadas.

Cozer durante 8 a 10 minutos no forno pré-aquecido, até ficar dourado. Para biscoitos mais crocantes, reduzir o calor para 325 graus F (165 graus C), e cozer ligeiramente mais tempo. Quando as bolachas tiverem arrefecido completamente, polvilhe com açúcar adicional de confeitaria.

