Безглютеновое песочное тесто

(10 апреля 2016)

Это песоное тесто от Луки Монтерсино состоит из кукурузной и рисовой муки. Очень хорошо для тех, у кого аллергия на глютен. Тесто получается рассыпчатым, нежным, тающим во рту. Работать с ним немного тяжелее, чем с песочным, так как оно довольно быстро ломается. Поэтому тесто нужно очень хорошо охладить.



Ингредиенты:

80 г мягкого сливочного масла

90 г сахарной пудры

50 г желтков

1/4 ч.л. разрыхлителя

8 г молока

100 г рисовой муки

60 г кукурузной муки

Приготовление:

Масло взбить с сахарной пудрой. Добавить по одному желтки, каждый раз хорошо взбивая.



Влить молоко, взбить.

Всыпать разрыхлитель, рисовую и кукурузную муку. быстро замесить тесто.



Скатать в шар, немного сплюснуть, обернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2 часа.



Раскатать пласт тольщиной 3 мм, вырезать круг, большиий, чем кольцо для тарта. Аккуратно тесто переложить на кольцо, сформировать тарт, наколоть дно вилкой и убрать в холодильник на 30 минут.



Выпекать до полуготовности в разогретой до 150С духовке минут 10 (можно с грузом, можно и без).
Заполнить любой начинкой или кремом.

Из этого теста можно приготовить:

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68
ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast