



ROSQUILLAS DE MIEL SIN GLUTEN

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 1 unidad de huevo
- 80 g de azúcar
- 180 g de harina sin gluten
- 7 g de levadura sin gluten (sobre)
- 5 g de canela
- 20 g de ralladura de limón
- 10 g de miel
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 2 g de anís en grano

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno . Calienta el aceite con el anís en grano durante unos minutos y echa la miel.
- Una vez frío, añade el huevo y bate hasta que esté bien mezclado
- Agrega el resto de ingredientes y mezcla bien.
- Con las manos bien aceitadas, forma los rosquetes y coloca sobre la bandeja de horno.
- Hornea unos 12 minutos y deja 3 minutos dentro del horno ya apagado.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 27.3 g	Grasas 6.1 g
Kcal 180	Proteínas 3.4 g