



MASA PARA TARTA DULCE

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 200 g de harina premezcla sin gluten
- 50 g de azúcar
- 20 g de ralladura de limón
- 1 unidad de huevo
- 20 g de aceite de oliva virgen
- 80 ml de agua
- 7 g de levadura sin gluten (sobre)
- sal

LA PREPARACIÓN

- Mezcla la premezcla con la sal, el azúcar y el polvo leudante.
- Por otro lado, mezcla el huevo con el aceite y el agua.
- Incorpora esta última mezcla a los secos y amasa.
- Estira sobre la mesada un papel film y coloca el bollo sobre el mismo, luego estira la masa con un palote.
- Corta los discos de masa de acuerdo con el tamaño deseado.
- Rellena a tu gusto.
- Manipula siempre la masa con un papel film, dado que como no contiene gluten es mucho más frágil.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 16.1 g	Grasas 2.4 g
Kcal 96.5	Proteínas 2.3 g