



Pão Doce sem glúten pela Chef Andrea Pini Apto Celíaco

Ingredientes:

Farinha pré-misturada Tante Gretty

260 g. + 1 colherzinha de

Goma xântica

½ (colher café)

Fermento em pó

1 (colher café)

Fermento

25 g.

Leite túbio

150 c.c.

Açúcar

50 g. + 1 (colher café)

Ovos

2 u.

Manteiga

50 g.

Raladura de limão e/ou laranja

Ron o cognac (opcional)

1 (colher sopa)

Essencia de vainilla

1 (colher sopa)

Essencia de almêndoas

1 (colher sopa)

Essência de água de azar

1 (colher sopa)

Mel

1 (colher sopa)

Frutos secas

200 g.

Preparação

Esmiucar o fermento em um bol, acrescentar um pouco de leite e uma colher de açúcar. Misturar bem e deixar fermentar em um lugar cálido.

Em um bol colocar a farinha, a goma xântica e o fermento em pó, misturar bem. Acrescentar a manteiga fria e esmigalhar. Reservar.

Colocar em outro bol os ovos, o açúcar, a raladura, o mel e as essências. Misturar. Somar o fermento quando tenha formado a esponja. Integrar.

Depois acrescentar a farinha com a manteiga intercalando com o resto do leite. Misturar bem. Ficará uma massa viscosa.

Em um bol colocar os frutos secos com uma colher de pré-mistura, misturar com as mãos e depois integrar à massa.

Colocar uma colher da preparação no MiniSouflee, bater um pouco a massa para evitar bolhas de ar.

Levar ao microondas na mínima potência 10% por 1 minuto, deixar repousar por 1 minuto e depois cozinhar por mais 1 minuto em 60% (potência "forno"). Deixar repousar por 5 minutos antes de desmoldar

