



## RECETARIO DE EVENTOS TALLER DE PASTELERÍA SIN GLUTEN POR EMMANUEL CONTI

### PAN DULCE

#### Ingredientes

Harina de arroz 150g  
Huevo 5 unidades  
Agua 100g  
Fécula de Mandioca 150g  
Levadura 50g  
Saborizante: esencia de vainilla  
Manteca 200g  
Almidón de maíz 150g  
Ralladura de limón  
Azúcar 300g

#### Preparación

1. Buscar y pesar los ingredientes. Preparar la mise en place
2. En un 1° recipiente mezclar el harina de arroz, fécula de mandioca, almidón de maíz
3. En un 2° bol para batir disolver la levadura en agua
4. En un 3° bol mezclar con espátula el azúcar, la manteca pomada , los huevos y las esencias y ralladuras
5. Incorporar los ingredientes del 1° bol al 2°
6. Con una batidora homogeneizar la preparación
7. Incluir la preparación del 3° bol. Batir hasta lograr una masa semi liquida
8. Cubrir el recipiente con lámina de polietileno. Dejar descansar y fermentar
9. Encender el honor. Precalentarlo
10. Luego buscar moldes para su cocción. Tipo rosca de reyes. Revestirlos con aceite
11. Rellenar hasta la mitad de los moldes. Dejar descansar y fermentar de nuevo el relleno
12. Hornear a 250°c durante 10 minutos