

Masa quebrada dulce [sin gluten]

[adaptada de www.bbc.com]

Ingredientes

75g harina de arroz fina
75g harina de maíz fina
75g harina/almidón de patata
1 cucharadita de goma xantana
1 cucharadita de canela (opcional)
una pizca de sal
150g de mantequilla fría: cortada en trozos
50g de azúcar
1 huevo + 2 cucharadas de agua fría

Utensilios

una báscula
una jarra de medir grande
un bol pequeño
un tamíz
dos cucharillas
un tenedor
una cuchara
un bol grande

- 1 Mezclar las harinas, la goma xantana, la canela (opcional) y la sal en bol grande.
- 2 Pasar la mezcla de harinas por un tamiz.
- 3 Incorporar la mantequilla fría a las harinas usando las yemas de los dedos hasta que la mezcla parezca migas de pan.
- 4 Añadir casi todo el líquido, reservando un poquito por si la masa te queda seca. Cada harina es diferente y absorben diferentes cantidades de líquido.
- 4 Mezclar con un tenedor al principio y luego con las manos, añadiendo el líquido reservado si hace falta.
- 5 Trabajar la masa con delicadeza y formar una bola.
- 6 Ya está lista para usar.