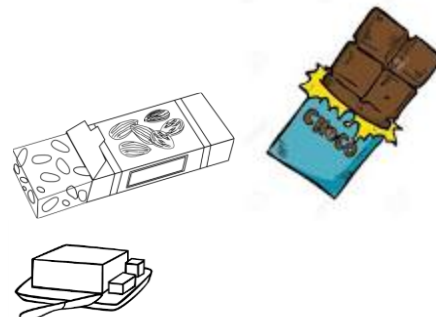


## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN II

# TURRON DE CHOCOLATE CON KIKOS

### Ingredientes

- 250 gr turrón de jijona ( 1 tableta)
- 200 gr chocolate negro de cobertura
- 50 gr mantequilla
- 50 gr kikos
- Chocolate blanco de cobertura para decorar



### Elaboración

1. Atemperar la mantequilla
2. Fundir el chocolate al baño maría e incorporar la mantequilla
3. Trocear el turrón añadir la mezcla , batimos hasta obtener una masa homogénea
4. Por ultimo incorporar los kikos troceados, verter la mezcla en un molde rectangular y golpearlo ligeramente contra la mesa para que se reparta y alise la mezcla y salgan las burbujas de aire.
5. Dejarlo enfriar a temperatura ambiente hasta que se endurezca, rociar con unos hilos de chocolate blanco fundido. Servirlo cortando en porciones, también se puede espolvorear con cacao en polvo

### Mis apuntes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN II

# CORAZONES DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

1. 180gr de chocolate negro de cobertura
2. 180 gr de chocolate blanco
3. Colorantes alimentarios



### Elaboración

1. Fundir el chocolate al baño de maría.
2. rellenar los moldes.
3. al chocolate blanco añadirle previamente el colorante alimentario de nuestra elección.
4. dejar atemperar y desmoldar.

### Mis apuntes



## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN II

# TRONCO DE NAVIDAD

### Ingredientes

#### bizcocho

- 3 huevos
- 150 gr boniato rojo cocido y escurrido
- 30 gr de harina de repostería
- 120gr azúcar avainillado
- 1 pizca de sal

#### Relleno

- 400gr mascarpone
- 250gr nata fresca cremosa
- 150gr azúcar glass
- 250 gr frutos rojos congelados

#### Cobertura

- 200 gr chocolate negro 70%
- 50 ml de nata líquida para montar
- Frutos rojos para adornar



### Elaboración

#### Bizcocho.

1. batir los huevos, el azúcar y agregar poco a poco la harina tamizada, el boniato cocido y escurrido.
2. poner la mezcla sobre la bandeja del horno forrada y nivelar con la espátula.
3. Meter en el horno precalentado a 180° durante 15 minutos
4. Dejar enfriar y reposar sobre un paño húmedo y enrollarlo

#### Relleno:

1. batir la nata cremosa con el mascarpone y el azúcar glass.
2. desenrollar el tronco y extender la crema anterior y poner encima los frutos rojos.
3. volver a enrollar y reposar en el frigorífico

## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN II

### Cobertura:

1. Derretir el chocolate al baño maría.
2. Añadir la nata y atemperar antes de usarla.
3. Pincelar sobre el tronco y adornar con frutos rojos.



### Mis apuntes:

Handwriting practice lines with a watermark logo for ACEFA. The logo features the letters 'ACEFA' in a stylized font, with 'A', 'C', and 'E' in orange and 'F' and 'A' in grey. The 'C' is large and contains a green leaf. To the left of the logo is a yellow castle silhouette. The background has faint, light blue text: 'Asociación de celíacos y familiares de Ávila'.

## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN II

# POLVORONES DE LA ABUELA

### Ingredientes

- 250 gr de harina de repostería
- 40gr almendra molida
- 100 gr azúcar glass
- 120gr manteca de cerdo
- $\frac{1}{2}$  cucharada de canela
- 1 chupito de anís
- Semillas de sésamo, pipas



### Elaboración

1. El día anterior tostamos la harina tamizada en una bandeja de horno a 130° treinta minutos , removiendole de vez en cuando,
2. Mezclamos la manteca, la canela, azúcar glass y la harina tostada, y por último el anís. No amasar en exceso.
3. Hacer una bola envolverla en film transparente, dejar reposar 30 minutos.
4. Estirar la masa dejando un grosor de 1 cm y cortar con un cortapastas.
5. Dejar reposar hora.
6. Precalentar el horno 200° y hornear 10-15 minutos hasta que empiecen a agrietarse, estarán listos.
7. Enfriar sobre una rejilla y espolvorear con azúcar glass, envolviendo con papel de colores.
8. También se puede espolvorear sobre ellos semillas o pipas crudas antes de hornear.

### Mis apuntes

---

---

---

---

---

## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN II

# ARBOLITO VERDE DE GENGIBRE

### Ingredientes

- 100gr de harina de arroz
- 100 gr harina de maicena
- 40gr harina de algarroba
- 1 huevo
- 100gr azúcar moreno
- 100 gr mantequilla en pomada
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada de jengibre,
- 1 cucharada de canela,
- 1 pizca de nuez moscada,
- 1 pizca de sal y  $\frac{1}{2}$  sobre de levadura.
- Colorante alimenticio verde



### Elaboración

1. Mezclamos todas las harinas tamizadas, el azúcar la especias y la sal.
2. Añadimos la mantequilla atemperada, la levadura, la leche, la yema y por último la clara de huevo a punto de nieve, si se desea teñir con colorante alimentario.
3. Formar una bola y reposar en la nevera.
4. Darle forma con un cortapastas y hornear a 180° 15 minutos, enfriar y adornar.

### Mis apuntes

---

---

---

---

---

---

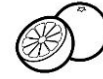
## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN II

# VINO AROMATICO



### Ingredientes

- 750 ml vino tinto
- 80gr azúcar moreno
- 4 semillas de cardamomo o/y 1 vaina de vainilla, 2 clavos de olor, 2 estrellas de anís, 2 ramas de canela 1 pizca de nuez moscada rallada
- La piel de 1 naranja y de 1 limón
- 2 hojas de laurel
- Zumo de 1 naranja



### Elaboración

1. Calentar en un cazo todas las especies junto con la piel de los cítricos, dejar que suelte los aromas añadiendo después el zumo de la naranja y el azúcar, remover con la cuchara de palo para que se disuelva el azúcar y un chorro de vino.
2. Añadir el resto del vino y cocer a fuego bajo  $\frac{1}{2}$  hora sin que llegue a hervir, remover de vez en cuando, dejar enfriar y colar.
3. Servir caliente acompañado de dulces navideños.

### Mis anotaciones

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---