

# TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN I

## SACRISTANES CRUJIENTES

### Ingredientes

- 200 Gr harina panificable
- 100 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 sobre levadura panadería
- 30 ml aceite de oliva
- 20 ml leche



### Elaboración

1. Disolver la levadura en el agua
2. Mezclar con el resto de los ingredientes hasta formar una masa
3. Dejar reposar una hora
4. Precalentar el horno
5. Formar bastoncitos con la masa y con un pincel pintar con aceite o/y tomate natural y enriquecer según gustos.

Sugerencias Tomate y albahaca, sésamo y semillas de amapola, queso y orégano  
aceitunas picadas.

### Mis apuntes:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

correo: [celiacosavila@gmail.com](mailto:celiacosavila@gmail.com)

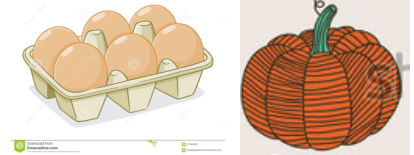
## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN I

### PIONONO DE CALABAZA AL AROMA DEL AJO NEGRO

#### Ingredientes:

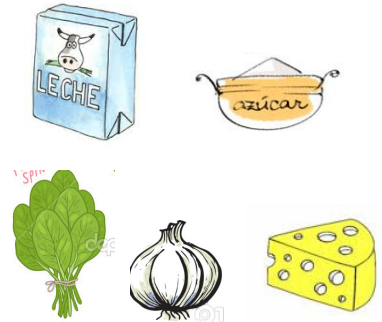
##### Bizcocho

- 3 huevos
- 150g pulpa de calabaza cocida
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de azúcar y una pizca de sal.



##### Relleno

- 250 g espinacas picadas
- 2 dientes de ajo negro
- sal, aceite, nuez moscada, piñones tostados
- 150 gr queso y 150 bacón.



Cobertura bechamel, jamón serrano picado y queso rallado.

#### Elaboración:

1. Cocer la pulpa de la calabaza con sal, escurrir y hacer un puré
2. para el bizcocho batir los huevos, sal y el azúcar, añadir la calabaza la harina y amasar.
3. Extender la masa sobre la bandeja y hornear 8 minutos a 180° C, volcarlo sobre un paño húmedo y envolverlo.

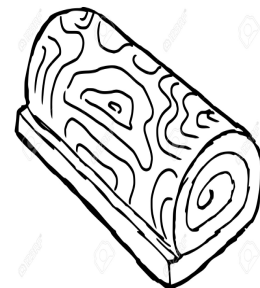
##### Para el relleno

1. cocer las espinacas y rehogarlas con los piñones, el ajo negro, las especias (nuez moscada y pimienta).
1. Extender el bizcocho y cubrirlo con las espinacas, el queso y el bacón, enrollarlo y cubrirlo con la bechamel espolvoreando el queso y el jamón por encima.
2. Hornear hasta que se dore, servir caliente

.....

.....

.....

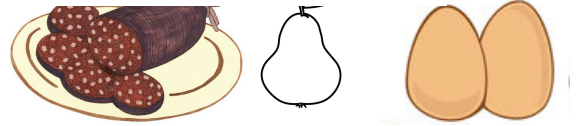


## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN I

### TRUFAS CRUJIENTES DE MORCILLA Y PERA

#### Ingredientes

- 1 morcilla
- 2 peras
- Piñones
- Canela en polvo
- 2 cucharadas de queso de untar
- Cubitos de almendra crocanti
- Huevo y harina para rebozar



#### Elaboración:

1. Freír en aceite caliente
2. Saltear la pera en trocitos con mantequilla
3. Tostar los piñones y mezclar todo con 2 cucharaditas de queso de untar y aromatizar con un poco de canela.
4. Formar bolas, rebozar en harina, huevo y por ultimo almendra.
5. Freír en aceite caliente

#### Mis apuntes:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

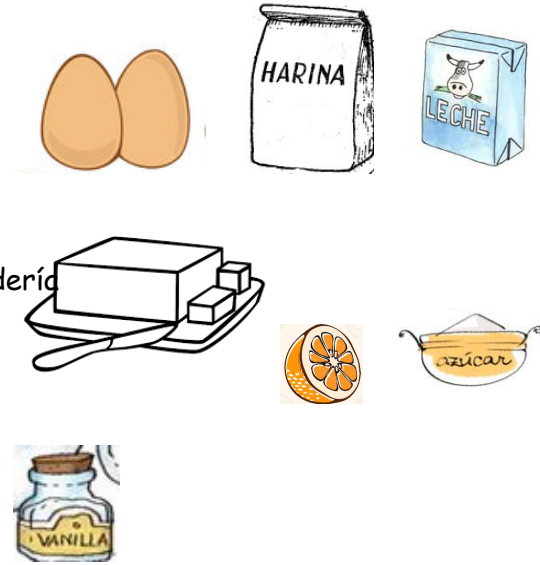
correo: [celiacosavila@gmail.com](mailto:celiacosavila@gmail.com)  
Tfno: 652248351

## TALLER NAVIDAD SIN GLUTEN I

# PANETONE CON PEPITAS DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

- 500 gr harina Mix B Schar
- 25 gr agua
- 70 gr leche
- 100 gr azúcar avainillado
- 150 gr mantequilla
- 25 gr de levadura fresca de panadería
- 1 huevo y 3 yemas de huevo
- 1 cucharadita agua de azahar
- 130gr pepitas de chocolate
- 1 pizca de sal
- Ralladura de naranja y de limón



### Elaboración:

1. Atemperar la leche con el agua y la levadura.
2. Añadir la harina tamizada, la sal, el azúcar y el resto de ingredientes excepto las pepitas de chocolate.
3. mezclar y amasar.
4. Dejar levar la masa hasta que triplique su volumen
5. Estirar la masa con un rodillo en forma de rectángulo, doblar los extremos hasta el centro, añadir las pepitas de chocolate, volver a estirar y repetir el doblado.
6. Formar una bola y poner en un molde engrasado y enharinado pintar la masa con leche.
7. Precalentar el horno a 200°C. Hornear 15 minutos solo abajo y 40 minutos a 180°C.
8. Dejar enfriar en una rejilla adornar con frutos rojos y azúcar glass.

### Mis apuntes:

---

---

---

---

---

---

---

---

