

Roscón de Reyes sin gluten



Elementos:

- 1 huevo
- 250 gr de leche + 50 gr
- 25 gr de levadura fresca
- 250 gr de azúcar glass
- 1 cucharadita de azúcar
- 220 gr de harina panificable
- 220 gr de maicena
- 1 cucharadita de sal
- 20 gr de agua de azahar
- 20 gr de aceite de girasol
- cáscara de 1 / 2 limón
- cáscara de una naranja

Elaboración:

Montamos la clara de huevo con la cucharadita de azúcar y reservamos.

Disolvemos la levadura en los 50 gr de leche tibia y reservamos.

Mezclamos el azúcar glass con las ralladuras o polvo de la cáscara de limón y naranja, reservamos.

Mezclamos la harina, la sal, el agua de azahar, la leche con la levadura, el aceite de girasol, la yema de huevo, el azúcar con las ralladuras y el resto de la leche. Añadimos la clara montada.

Vertemos en un molde con agujero, al que habremos untado de aceite y pasado por maicena.

Decoramos y horneamos a 180 grados durante 35 minutos. Dejamos en el horno hasta que se enfrie.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>