



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegui.com

CARQUINYOLIS

<p>INGREDIENTES</p>	<p>60 gr. de harina especial sin gluten 60 gr. de harina de arroz 5 gr. de levadura en polvo 1 clara de huevo 60 gr. de azúcar 60 gr. de mazapán (30 gr. de almendra en polvo/30 gr. de azúcar) 25 gr. de leche, 25 gr. de granillo de almendra Piel de limón, ½ cucharadita de canela en polvo 40 gr de almendras crudas con piel, 40 gr. de pepitas de chocolate</p>
<p>PREPARACIÓN</p>	<p>Tamizar la harina especial sin gluten, junto con la harina de arroz y la levadura en polvo en forma de volcán sobre un mármol o mesa de trabajo. Colocar en el centro la clara de huevo, el azúcar, el mazapán, la leche, el granillo de almendra y un poco de raspadura de limón y canela en polvo; trabajar hasta que la masa quede unida. Dividir en dos y mezclar una parte con las almendras lavadas y la otra con las pepitas de chocolate.</p> <p>Amasar para poder formar dos barritas de 5 cm. de ancho por 1 y medio de alto.</p> <p>Colocar sobre silpat, pintar con yema de huevo diluida con unas gotas de agua e introducir en el horno precalentado a 180°C hasta que estén doradas (aprox. 12 minutos).</p> <p>Una vez cocidas dejarlas enfriar un poco y cortarlas, volviéndose a colocar en la misma lata, dejándolas secar y si se quiere dorar un poco dentro del horno.</p>



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegui.com

RECEPTA SENSE GLUTEN