



PASTITAS DE TE DE FRESA

SIN GLUTEN

INGREDIENTES (20 unidades)

- 75 gr mantequilla
- 40 gr azúcar
- 1 huevo
- 150 gr de harina sin gluten
- 25 gr almendra molida
- 100 gr de mermelada de fresa



PASOS A SEGUIR

- Mezclar la mantequilla y el azúcar
- Añadir el huevo y mezclar
- Añadir la harina y la almendra y mezclar
- Formar una bola, envolver en papel film y enfriar en la nevera de 30-45 min
- Hacer un rulo con la masa y cortar porciones iguales, formar bolitas y presionar con el dedo pulgar para dejar un hoyo, rellenar con la mermelada
- Hornear 12-15 min a 180º (Aire)

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 15 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO