

PREPARATO
SENZA GLUTINE PER

pastafrolla

**Impasto per una teglia
di diametro 25-28 cm**

Ingredienti: farina di riso, amido di riso, amido di mais, fecola di patate, fumetto di mais, sale, vaniglia.

Senza Glutine.

Può contenere tracce di: sesamo, latte, soia, frutta a guscio.

Come si prepara

Il giorno prima

Tirare fuori dal frigorifero con almeno un'ora d'anticipo 125 gr di burro. Disporre su una spianatoia 250 gr di preparato **Chicchisani**, aggiungendo 120 gr di zucchero di canna bianco ed un pizzico di sale. Da ultimo, aggiungere il burro morbido e un uovo, ed impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Mettere la pastafrolla in un sacchetto per alimenti e riporla nel frigorifero, per utilizzarla il giorno dopo.

Il giorno dopo

Tirare fuori dal frigorifero la pastafrolla e lasciarla riposare a temperatura ambiente per circa un'ora. Preriscaldare il forno a 180° C.

Foderare una teglia di diametro 25-28 cm con carta da forno, avendo cura di coprire anche il bordo. Spolverare la spianatoia con poca farina di riso e stendere la pastafrolla allo spessore di circa 5-6 mm. Farcire a piacere e se occorre decorare con la pastafrolla restante. Infornare a 180° C per circa 25-28 minuti.

Lasciare raffreddare bene, poi smodellare e servire.

Le miscele chicchisani

I nostri prodotti non contengono aromi di sintesi, non contengono conservanti. Sono ricchi di fibre vegetali.

I nostri consigli

Il pane si può conservare per 2-3 giorni in un sacchetto di carta. In alternativa è possibile congelarlo per circa un mese. La pasta per il pane si può congelare prima della seconda lievitazione, oppure potete riporla in frigorifero per una notte.

