

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.

Le miscele chicchisani

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

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.

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.

