



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/BGKVb917g4s>

Ingredientes

- 125 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 150 g. de harina de arroz
- 25 g. de harina de maíz
- 40 g. de maicena
- 80 g. de azúcar glass
- 30 ml. de leche
- 200 g. de chocolate fondant sin gluten

glotoness
sin gluten



En un bol echamos 125 g. de mantequilla a temperatura ambiente y 80 g de azúcar glass. Mezclamos todo bien hasta que sea una masa uniforme.



Añadimos tamizando (recuerda que es muy importante para darle aire a las galletas 150 g. de harina de arroz, 25gr de harina de maíz y 40 g. de maicena y mezclamos bien con el resto.



Fundimos 75 g. de chocolate fundido sin gluten al baño María o en el microondas y lo añadimos a la mezcla. Removemos.



Agregamos 30 ml. de leche tibia y seguimos mezclando. Tienes que remover hasta que quede una masa homogénea.



Echamos la mezcla sobre papel de horno lo más estirada posible pero sin pasar aún el rodillo.



Lo cubrimos con otro papel de horno del mismo tamaño y en los extremos colocamos algo que haga de tope (nosotros hemos usado dos pajitas largas) Esta parte es muy importante, porque la masa tiene que tener el mismo grosor por todas las partes para poder recortarlas bien.



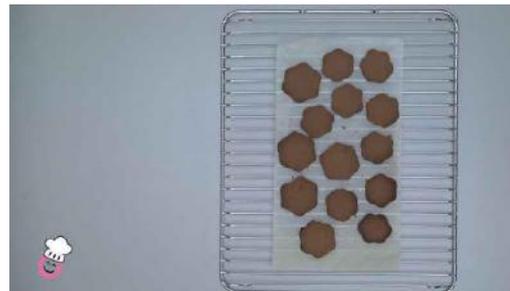
Pasamos el rodillo hasta que toda la masa de nuestras galletas quede del mismo grosor. Una vez hecho, la metemos al congelador 10 minutos para que se puedan recortar mejor.



Pasados los 10 minutos, empezamos a recortar. ¡Nosotros las hemos hecho con forma de estrella!



Las metemos al horno precalentado a 180 grados durante 15 minutos.



Para que se vayan enfriando, los ponemos en una rejilla. Mientras tanto, fundimos 125 g. de chocolate fundido sin gluten al baño María o en el microondas.



Una vez frías, empezamos a decorar. Unas las bañamos en chocolate hasta la mitad y las otras, las untamos enteras por la parte de atrás. Las dejamos en el frigorífico para que el chocolate se solidifique.



¡Y listo!