

Tortell de Reis sense gluten

Ingredients per a 4 persones:

- 240 g de farina sense gluten
- 125 g de mantega
- 3 ous
- 140 ml d'aigua tèbia
- 25 g de sucre
- 8 g de llevat fresc
- Sal
- Anís o matafaluga en pols, canyella en pols.
- Ratlladura de llimona i taronja.
- Fruita confitada (meló, cireres, taronja,...)

Elaboració:

1. Dissolgueu el llevat en l'aigua.
2. Poseu en un recipient ample la farina, afegiu la resta d'ingredients i amasseu tot plegat fins formar una pasta densa i homogènia.
3. Afegiu els condiments aromàtics.
4. Emmotlleu la massa, donant-li la forma allargada i alhora circular. Disposeu-la al damunt de la safata d'enfornar. Si es precis, ajudeu-vos amb una mica més de farina.
5. Deixeu fermentar durant 40 minuts.
6. Si voleu, poseu trossets de fruita confitada al damunt. Pinteu la superfície amb ou i afegiu més sucre pel damunt.
7. Coeu al forn prèviament escalfat a 180°C durant 30-40 minuts aproximadament.
8. Un cop freda. La podeu tallar i farcir de nata batuda o crema sense gluten.

