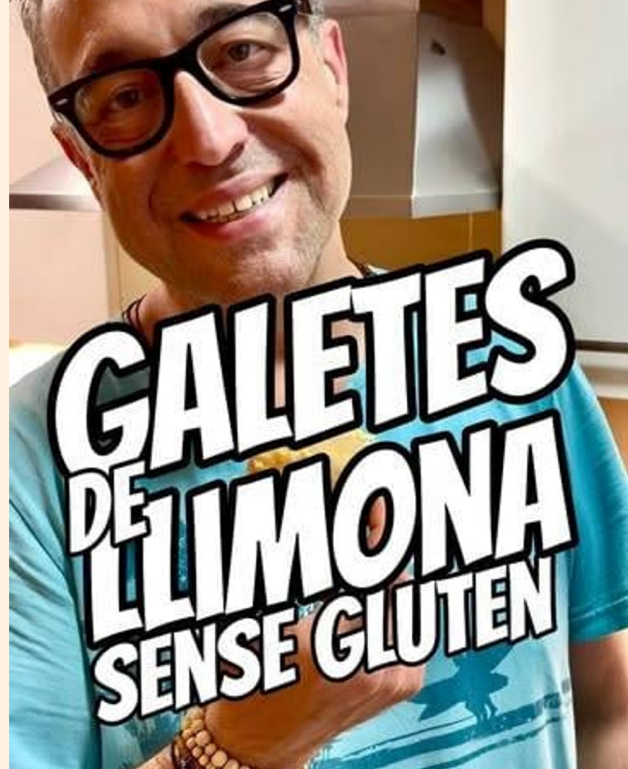




DESSERTS · VEGETARIAN

Galetes cruixents de llimona sense gluten

🕒 1h30 🍴 20 servings 🔥 135 kcal

Ingredients

120 g de farina d'arròs

40 g de farina fina de blat de moro

30 g de flocs de civada tritursats

80 g de sucre

Pell ratllada de 2 llimones

1 pessic de sal

120 g de mantega freda

1 rovell d'ou

1 cullerada de suc de llimona

GLAÇA

150 g de sucre llustre

25 g de suc de llimona

Pell de llimona ratllada per decorar

PER SERVING

Protein	1.2 g
Fat	6.5 g
Carbs	19 g
Fiber	0.5 g

Method

- 1 Barregeu la farina d'arròs, la farina de blat de moro, la civada triturada, el sucre, la sal i la ratlladura de llimona.
- 2 Afegiu-hi la mantega freda tallada a daus i treballeu-la fins a obtenir una textura sorrenca.
- 3 Incorporeu-hi el rovell i el suc de llimona. Barregeu-ho només fins que la massa sigui homogènia.
- 4 Formeu una bola, emboliqueu-la amb film i deixeu-la reposar 1 hora a la nevera. Feu porcions d'uns 18-20 g, formeu boletes i aixafeu-les lleugerament.
- 5 Enforneu-les a 165 °C durant 14-16 minuts, fins que les vores comencin a daurar-se. Deixeu-les refredar completament sobre una reixeta.

GLAÇA

- 6 Barregeu el sucre llustre amb el suc de llimona fins a obtenir una textura cremosa.
- 7 Submergiu mitja galeta dins la glaça, deixeu-ne escórrer l'excés i acabeu amb una mica de pell ratllada de llimona.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estevecardus](https://www.tiktok.com/@estevecardus)

