



PASTISSETS DE CARLOTA SENSE GLUTEN

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 85 g de ametles (sense corfa)
- 35 g de maizena
- 10 g de ratlladura de taronja
- 5 g de canella en pols
- 2 g de anou moscada
- 2 g de rent
- 110 g de carlota
- 1 unitat de ou
- 2 unitats de clara d'ou
- 120 g de sucre
- 20 ml de llet de vaca desnatada
- sal

LA PREPARACIÓ

- Precalfa el forn a 180°C i prepara uns motles rectangulars xicotets o al gust. En un bol, mescla l'ametlla amb la Maizena, la canella, l'anou moscada, el rent i la sal. Afig-hi la carlota ratllada i la ratlladura de taronja, barrejant bé.
- En un altre recipient més gran, bat amb ajuda d'una batedora de varetes l'ou sencer amb el sucre fins que estiga esponjós i de color pàl·lid. Tira-hi els ingredients secs i barreja-ho lleugerament. A banda, bat les clares d'ou a punt de neu. Afig-hi dues cullerades de sucre i



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 39.6 g	Grases 13.6 g
Kcal 325	Proteïnes 8.4 g

bat-ho uns minuts més.

- Incorpora les clares muntades a la massa, amb molta suavitat.

Repartix-ho en els motles i cuina-ho al forn durant uns 25 minuts, fins que en punxar els bescuits amb un furgadents este n'isca net. Deixa-ho refredar completament.