



## Panecillos sin gluten de harina de almendra

Raciones: 4 panecillos de unos 8 cm de diámetro

Preparación: 15 '

Cocción: 20 '

Total: 35 '

---

### Descripción

Algunos panes requieren planificación, no es el caso de estos panecillos sin gluten de harina de almendra: si te apetecen, estarán listos para hincarles el diente en unos 35 minutos.

### Ingredientes

- 2 tazas de harina de almendra bien fina
- ¼ de taza de almidón de tapioca o arrurruz
- 2 cucharadas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de taza de leche animal o vegetal
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- Opcional: ajo deshidratado, hierbas aromáticas, cúrcuma, aceitunas, etc.

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 215 °C.
2. En un bol grande, mezcla la harina de almendra, el almidón de tapioca, el polvo de hornear y la sal. Si utilizas otros condimentos, como ajo, cúrcuma o aromáticas, añádelos en este momento también.
3. Añade la leche de coco y el vinagre y mezcla bien.
4. Forma una masa y separa cuatro porciones del mismo tamaño. También puedes tomar porciones más pequeñas y hacer 6 u 8 panecillos en lugar de 4.
5. Redondea cada porción entre tus manos para formar un panecillo y colócalo sobre la bandeja del horno forrada con papel de hornear o sobre una bandeja de silicona.
6. Haz uno o dos cortes en la parte superior (greña).

7. Hornea durante unos 20 minutos, hasta que estén dorados.
8. Pasado el tiempo retira la bandeja del horno y deja enfriar 5 minutos antes de pasar los panecillos a una bandeja para que se enfrien del todo.