



**Associació Celíacs
de Catalunya**

TALLER INFANTIL *DECOREM GALETES I MAGDALENES*

Barcelona, 10 de Juliol de 2014

RECEPTA COOKIES DE XOCOLATA

Ingredients

200grs. Mantega o margarina
140grs. Sucre de canya
140grs. Sucre blanc
1 ou
350grs. Farina de blat de moro
100grs. Midó de blat de moro
70grs. Xips xocolata blanca
70grs. Xips xocolata amb llet
70grs. Xips xocolata negre

Indicacions:

Barrejar la mantega amb el sucre, afegir l'ou i finalment la farina i el midó.
Una vegada estigui barrejat tot, afegir les xips de xocolata.

Fer boletes de 30-35 grs. I col·locar-les a la safata.

Enfornar uns 12 minuts a 170 graus.

Isabel Trullenque
T/ 687 461 716
isabel@cerogluten.es



RECEPTA MAGDALENES I PA DE PESSIC

Ingredients

150grs. Preparat de blatdemoro, o preparat de castanya
100grs. Farina d'arròs (es pot trobar també a Mercadona)
7grs Impulsor
4 ous
190grs. Sucre
70grs. Oli de girasol o bé d' oliva suau
100gr. Llet o líquat d'arròs (si ho voleu sense lactosa)
Pell de llimona esmicolada

Indicacions:

Barrejar els ous amb el sucre, fins que quedi una masa blanquinosa, afegir la meitat de l' oli i la llet i continuar barrejant, afegir les farines i l' impulsor prèviament barrejades, remoure i finalment afegir la resta de l' oli i la llet.

Si es fan **magdalenes**, posar la massa en motllos petits, $\frac{3}{4}$ del motllo i enforar uns 17 minuts a 170 graus.

Si es fa **pa de pessic**, posar la massa al motllo escollit i enforar uns 35 minuts a 170 graus.

Isabel Trullenque

T/ 687 461 716

isabel@cerogluten.es

