**Pan para panchos**

Almidón de maíz 100 g

Fécula de mandioca 70 g

Leche en polvo 100 g

Azúcar 2 cdas

Sal 1 cdita

Goma xántica 5 g

Levadura seca 5 g

Aceite 5 cdas

Leche 250 cc

**Procedimiento**

1\_ Colocamos en un bol el almidón de maíz, la fécula de mandioca y la leche en polvo, mezclamos para integrarlas.

2\_ Incorporamos azúcar, sal, goma xántica y  levadura seca, agregamos el aceite, y por último la leche tibia, mientras batimos con batidora eléctrica. Tenemos que formar una crema semi blanda.

3\_ Tapamos con film y dejamos descansar por lo menos una hora.

4\_ Llevamos la preparación a una manga de pico liso.

5\_ Distribuimos de manera pareja la mezcla sobre un molde de silicona para vainillas o budinera larga y finita, se necesita, si o si se necesita molde de contención por la consistencia de la masa. Llevamos a horno medio/suave por 15/20 minutos,

Nota: todos los ingredientes, salchichas y aderezos deben ser apto celíacos

Conservar en hermético, para freezar envolver con film.

Y la torta de ricota que puede o no tener una base de dulce de leche.

Tarta de ricota con dulce de leche

|  |  |
| --- | --- |
| Masa base |  |
| Mezcla tres harinas o premezcla | 300 g |
| Polvo para hornear | 1 cdita. |
| Margarina | 120 g |
| Azúcar | 100 g |
| Huevo | 1 |
| Yema de huevo | 1 |
| Leche | c/n |
| Relleno |  |
| Dulce de leche repostero | 200 g |
| Ricota | 500 g |
| Yema de huevo | 1 |
| Azúcar | 70 g |
| Esencia de vainilla | a gusto |
| Margarina | 25 g |

Mezcla de las tres harinas

300 g de harina de arroz

300 g de fécula de mandioca

400 g de almidón de maíz

Se obtiene así 1 kg de harina a la que denominamos “mezcla de tres harinas”.

**Procedimiento**

1\_ Masa base

Enharinamos y enmantecamos un molde.

2\_Realizamos la mezcla de las tres harinas, e incorporamos el polvo para hornear.

3\_Agregamos la margarina con el azúcar, el huevo y la yema, si es necesario adicionamos leche fría hasta lograr una masa integrada.

4\_ La dejamos descansar en la heladera por lo menos 15’.

**Relleno**

5\_Colocamos en un bol la ricota, la yema de huevo, el azúcar, la esencia y la margarina y las integramos simplemente con un tenedor o batidor manual.

6\_Forramos con la masa un molde luego lo cubrimos con una capa de dulce de leche repostero y sobre este vertemos la preparación de ricota.

Llevamos a horno 180° hasta notar los bordes dorados (aprox. 30’).

Retiramos y dejamos enfriar.