



5 Deliciosas Recetas Sin Gluten Para Navidad

Esta temporada navideña, disfruta de delicias sin gluten que te harán sentir nostálgico y lleno de alegría. Desde un esponjoso pastel de zanahoria hasta crujientes galletas de nuez y canela, este libro electrónico te guiará paso a paso para crear recetas navideñas libres de gluten que deleiten a toda la familia.

Pastel de Zanahoria Sin Gluten

Ingredientes

- 3 tazas de harina sin gluten
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 1 1/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 tazas de zanahorias ralladas

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un tazón, mezcla la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela y la sal.
3. En otro tazón, bate los huevos y el azúcar hasta que estén bien incorporados.
4. Agrega el aceite y la vainilla y continúa batiendo.
5. Incorpora gradualmente los ingredientes secos y las zanahorias ralladas.
6. Vierte la mezcla en un molde engrasado y hornea por 40-45 minutos.
7. Deja enfriar antes de desmoldar y decorar.



Trufas de Chocolate y Coco

Ingredientes

- 1 barra de chocolate negro sin gluten
- 1/2 taza de leche de coco
- 1/4 taza de coco rallado sin azúcar
- 1 cucharada de cacao en polvo sin gluten

Preparación

1. Derrite el chocolate en baño maría o en el microondas a potencia baja.
2. Agrega la leche de coco y mezcla hasta obtener una crema suave.
3. Deja enfriar la mezcla en el refrigerador por 30 minutos.
4. Con ayuda de una cuchara, forma bolas pequeñas con la mezcla.
5. Rueda cada trufa en el coco rallado o cacao en polvo hasta cubrirlas por completo.
6. Refrigera las trufas hasta que se endurezcan, aproximadamente 1 hora.
7. ¡Disfruta de estas deliciosas trufas de chocolate y coco!

Flan de Leche Condensada Sin Gluten

1

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada sin gluten
- 3 huevos
- 1 taza de leche de coco o almendra
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

2

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un tazón, bate los huevos ligeramente.
3. Agrega la leche condensada, la leche de coco y la vainilla. Mezcla hasta que esté bien incorporado.
4. Vierte la mezcla en un molde para flan previamente engrasado.
5. Coloca el molde en una fuente con agua caliente hasta la mitad de la altura del molde.
6. Hornea por 45-50 minutos, hasta que el centro esté firme.
7. Deja enfriar completamente antes de desmoldar y refrigerar.





Galletas de Nuez y Canela



Canela

El toque cálido y aromático de la canela en polvo realza el sabor de las galletas.



Nueces

Las nueces aportan una deliciosa textura crujiente y un sutil sabor a nuez.



Corte Especial

Utiliza cortadores de galletas navideños para darles un toque festivo.

Gelatina de Frutas Navideña



Consejos para una Navidad Sin Gluten

1

Planifica con Anticipación

Organiza tus compras y prepara las recetas con anticipación para evitar problemas de último momento.

2

Decora con Estilo

Utiliza adornos y utensilios de cocina navideños para darle un toque especial a tus postres sin gluten.

3

Comparte con Amor

Involucra a toda la familia en la preparación de estos deliciosos postres navideños sin gluten.

¡Disfruta de Estas Delicias Navideñas!



Estas recetas sin gluten te permitirán disfrutar de los sabores navideños sin preocupaciones. Comparte estas delicias con tus seres queridos y crea nuevos recuerdos en esta temporada especial.