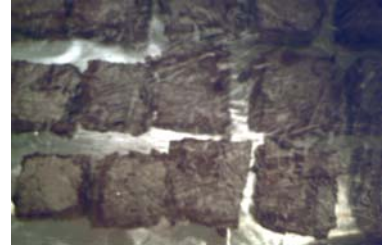


PASTELILLOS CON HARINA DE MAIZ, SIN LECHE, CON HUEVO

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 250 gr de azúcar
- Un sobre de azúcar vainillado
- 125 ml de aceite de oliva
- 125 ml de leche de arroz
- 250 gr de harina de maíz (harina Shär de repostería, la venden en las herboristerías y en Hipercor donde los productos dietéticos).
- Un sobre de levadura hacendado (la de Mercadona), (no tiene derivados de leche ni de huevo)
- Ralladura de un limón



TAMBIÉN PUEDES HACERLOS CON HARINA DE TRIGO PONIENDO LA MISMA CANTIDAD DE HARINA.

PREPARACIÓN:

- Ponemos la harina y la levadura, en un colador grande sobre un cuenco para cernir los ingredientes y que se airee la harina. Una vez la hemos cernido (se hace dando golpecitos a un lado del colador con cuidado de que todo caiga dentro del cuenco), reservamos a un lado.
- Ponemos en un cuenco los huevos o el no egg disuelto en el agua, el azúcar, la leche de arroz y el aceite de oliva y la ralladura de limón y lo batimos con la batidora a la máxima potencia hasta que todo esté bien ligado.
- Añadimos la mezcla de harina poco a poco y sin dejar de batir con un batidor de varillas, no añadimos una cucharada hasta que la anterior se haya mezclado.
- Ponemos la masa en un molde para bizcochos que habremos untado de margarina y espolvoreado con harina para que no se pegue al fondo.
- Precalentamos el horno a 200° C y cuando esté listo metemos el molde.
- Horneamos durante 30 minutos aproximadamente, a los 20 minutos lo pinchamos con un palillo de madera para ver si está listo (si el palillo sale seco ya está pero si sale mojado hay que dejarlo un poco mas así que lo vamos vigilando hasta que esté listo).
- Lo desmoldamos y lo dejamos sobre una rejilla para que se enfríe.

INGREDIENTES DE LA CREMA:

- ½ Litro de leche de arroz o de soja
- 3 Yemas de huevo
- 3 Cucharadas de maicena
- 75 gr de azúcar
- Una pizca de vainilla en polvo
- Una rama de canela
- Una cucharada de margarina flora oliva
- La corteza de un limón cortada muy fina de forma que tenga lo mínimo de blanco
- Azúcar glass y canela molida para decorar

PREPARACIÓN:

- En un cazo se pone la mitad de leche con la cáscara de limón, la rama de canela, vainilla en polvo y se pone a hervir
- Mientras disolvemos la maicena en el resto de leche con las tres yemas
- Cuando la leche comienza a hervir retiramos la cáscara de limón y la rama de canela y bajamos el fuego
- Añadimos poco a poco la mezcla que teníamos preparada batiendo con unas varillas, si vemos grumos podemos apartar el cazo del fuego y batir con una batidora de brazo para luego volver a ponerla al fuego.
- Seguiremos batiendo con las varillas hasta que espese, luego añadimos la margarina y batimos hasta que se incorpore del todo a la crema,
- Retiramos del fuego y reservamos hasta que el bizcocho esté listo.

MONTAJE:

- Dejamos enfriar el bizcocho sobre una rejilla,
- Lo cortamos a la mitad y extendemos la crema sobre la mitad de abajo, luego juntamos las mitades y lo volvemos a cortar en cuadraditos para que queden como pequeños bocadillos.
- Lo decoramos con azúcar glass y canela molida que habremos puesto en un colador para poder espolvorearlo.