

PASTELITOS DE TRIGO SARRACENO SIN TRIGO, SIN LECHE SIN AZÚCAR Y SIN LEVADURA

INGREDIENTES DEL BIZCOCHO:

- 125 gr de harina de trigo sarraceno
- Una cucharadita de las de moka,(es una cucharilla mas pequeña que la de postre), rasa de estevia en polvo sin aditivos
- 5 huevos
- ralladura de un limón



PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200°C
- Batir las claras a punto de nieve
- Batir las yemas con la estevia en polvo la ralladura de limón y los granitos del interior de media vaina de vainilla
- Añadir las claras montadas a las yemas batiendo para que no se bajen
- Añadir la harina poco a poco con movimientos envolventes para que no se bajen las claras
- Poner papel de horno engrasado con margarina en la bandeja del horno
- Echar la mezcla sobre el extendiéndola bien para que quede uniforme por todas partes
- Meter al horno y hornear 10 minutos a 200°C
- Sacar del horno y cortar por la mitad, colocando una mitad sobre la otra
- Cortar cuadraditos y dejar enfriar

INGREDIENTES DE LA CREMA:

- Una tarrina de margarina flora oliva
- Dos cucharadas soperas colmadas de cacao puro valor
- La tercera parte de una cucharilla de las de moka rasa de estevia

PREPERACIÓN DE LA CREMA:

- Batir bien con varillas la margarina con el cacao que antes habremos mezclado con la estevia

MONAJE:

- Cuando los cuadraditos de bizcocho estén fríos, vamos cogiendo una de las partes de cada par y ponemos un poco de la crema y colocamos el otro cuadradito encima haciendo un pequeño bocadillo, así con todos.
- Luego cubrimos cada pastelillo con un poco de crema y decoramos haciendo dibujos arrastrando un tenedor pequeño sobre la crema.