

Repostería sin gluten

100 recetas para celíacos y no celíacos

de Montse Deza

Un libro necesario para celíacos y no celíacos que no se quieren perder las recetas sin gluten más dulces



Título: Repostería sin gluten. 100 recetas para celíacos y para no celíacos

Autora: Montse Deza

Colección: El Puchero, 7

Páginas: 152

Número de ilustraciones: 16

Formato: 15,5 x 23,3 cm

Precio: 13,50 euros

ISBN: 978-84-10588-81-3

***Repostería sin gluten* complementa el anterior *Cocina sin gluten* con recetas que pretenden contribuir a una dieta variada para los celíacos y con todos los sabores.**

Además el libro incluye información sobre la enfermedad, consejos para los celíacos, contacto de asociaciones, entrevistas a personas que conviven con la celiacía y recetas dulces pensadas para niños celíacos.

Después de su publicación hace más de un año del recetario *Cocina sin gluten. 100 recetas para celíacos y no celíacos* de gran acogida por el público, ahora nos presenta un segundo recetario, esta vez dedicado a la repostería y a los postres. Son recetas fáciles de realizar (paso a paso) y algunas de ellas muy tradicionales. Hay que decir que este recetario sirve para cualquier persona pero especialmente para los celíacos. Como en la anterior ocasión esta vez también ha confiado en varias personas experimentadas en el mundo del gluten que han ofrecido su colaboración donando recetas y apoyando a la autora en esta nueva andadura.

Montse Deza ha vivido de cerca, en su familia, la problemática asociada a la celiaquía, lo que le ha llevado a publicar sus recetarios. La autora está en contacto con asociaciones de celíacos, empresas que distribuyen productos sin gluten, blogs y foros de afectados, que le informan sobre las novedades en alimentación y en la investigación de la enfermedad.

Montse Deza nació en Barcelona en 1977. Es técnica administrativa y comercial, directora de tiempo libre y estudiante de turismo. Artista y artesana por afición, ha realizado varias exposiciones y bloggers (blog y grupo propio). No es periodista ni escritora, pero en su afán por innovar y crear, decide realizar y presentar este proyecto aprovechando su época de parada laboral. Como aficionada a la lectura, pintura, cine, arte, siempre está buscando nuevas vías en las que poder explotar su creatividad y llevar a cabo sus proyectos.

Muestra del libro:



Hojaldre con frutos secos o frutas

Ingredientes

- 2 placas de hojaldre (en este caso de Aserceli o alguna de las que tiene la casa Foody)
- Mezcla de frutos secos pelados (al gusto)
- 1 huevo
- Mermelada de melocotón
- Crema al gusto (opcional)

Preparación

Descongelamos las placas de hojaldre. Acomodamos una de ellas en una fuente de horno previamente forrada y la pinchamos con un tenedor para que no se hinche al hornearse.

La untamos con un huevo batido.

Cortamos en dos tiras la otra placa y la colocamos encima de los laterales de la primera placa, de esta manera al poner el relleno no se saldrá. La pinchamos también.

Se hornea.

La sacamos del horno y la reservamos 5 minutos.

La rellenamos con nata montada o algún tipo de crema al gusto; también se puede simplemente untar la base con un poco de chocolate.

Cubrimos la superficie con frutos secos y la untamos de mermelada de melocotón disuelta en un poco de agua con ayuda de una brocha.

Nota

En vez de frutos secos también queda muy bien la mezcla de frutas de temporada troceadas con una base de crema pastelera. Se pueden hacer también de forma individual en moldes pequeños.

Receta recogida por Inmaculada Pérez.