

GOOP



Teacake de limón y semilla de amapola

Cantidad: 10 piezas

ingredientes

- 2/3 taza de leche de arroz
- 1 cucharada de vinagre de sidra de manzana
- 1/4 taza de semillas de amapola
- 3/4 taza de harina sin glúteo de Bob's Red Mill
- 1/2 taza de harina de arroz
- 1 1/2 cucharas de levadura (tipo Royal)
- 1 cucharita de goma xanthan
- 1 cucharita de sal
- 1/2 taza de aceite de coco, más un poco extra para el pan
- 3/4 taza de néctar de agave
- 1/3 taza de compota de manzana
- 1 cucharita de extracto de vainilla
- 2 cucharas de extracto de limón
- 1 cucharada de cáscara de limón

preparación

Precalentar el horno a 325°. Echar el aceite encima de una bandeja.

Echar la leche de arroz, el vinagre de sidra de manzana y las semillas de amapola en un bol pequeño y dejarlo en reposo sin mezclar. En otro cuenco mediano, mezclar la harina, la levadura, la goma xanthan y la sal. Agregar el aceite, el néctar de agave, la compota de manzana, la vainilla y el limón a los ingrediente secos y mezclar hasta que la masa esté blanda. Usando una espátula, introducir la semilla de amapola a la mezcla. Se levantará un poco.

Echar la masa en la bandeja preparada y hornear durante 35 minutos, dando una vuelta de 180° a la bandeja después de 18 minutos. El postre terminará dorado por afuera y blando por dentro.

Dejar el teacake en reposo durante 20 minutos, y luego usar un cuchillo para separar el pan de la bandeja. Cubrir la bandeja con una tabla e invertirlo. Levantar el pan y re-invertir el pan en otra tabla. Servirlo caliente, o dejarlo en reposo antes de guardar. Se puede guardar durante 3 días a temperatura ambiente.