

Farturinhas



Ingredientes

440 ml de leite tépido;
50 gr manteiga tépida (ou gordura equivalente)
10 gr fermento fresco
1 colher de chá de goma de xantana
75 gr açúcar em pó
4 ovos
600 gr farinha sem glúten
Óleo vegetal , Açúcar e canela q.b.

Preparação

Adicione o leite e manteiga tépidos.

Reserve um pouco deste líquido para dissolver lentamente o fermento.

Bata 4 ovos inteiros e posteriormente vá incorporando lentamente no preparado anterior.

Misture todos os ingredientes secos numa tigela grande com uma vara de arames para combiná-los completamente.

Adicione esta mistura aos poucos, aos ingredientes líquidos. Por fim envolva juntando com o fermento.

Deixe levedar a 26 °C durante 45 minutos.

Frite a massa em óleo (vegetal) quente. Use o saco de pasteleiro para obter formato de farturas (movimento tipo caracol do centro para fora).

Quando estiverem ligeiramente douradas e estaladiças retire e absorva o excesso de gordura com papel absorvente. Passe por açúcar e canela a gosto.