Ur boken ”Glutenfritt – gott och enkelt”, Margareta Elding-Pontén, 2014

Drömmar

Luftlätta drömmar som smälter i munnen, går utmärkt att göra glutenfria. De här drömmarna får en antydan till knäckig smak.

Till cirka 50 drömmar

150 g rumsvarmt smör
3 dl (270 g) socker
1 dl (90 g) rapsolja

Rör smör och socker riktigt pösigt med elvispens degkrokar. Tillsätt oljan och rör till en jämn smet. Byt till vanliga vispar och vispa blandningen vit och pösig.

3 tsk vaniljsocker
1 tsk hjorthornssalt
300–350 g glutenfritt basmjöl – helst utan mjölk: då blir drömmarna vackert vita

Blanda vaniljsocker och hjorthornssalt med 200 g av mjölet. Sikta ner detta i smörblandningen under försiktig omrörning. Sikta därefter ner resten av mjölet, lite i taget. Arbeta ihop till en deg, som är så torr som möjligt utan att falla sönder i smulor.

Tryck ihop degen till matskedsstora bollar och lägg dem på bakplåtar klädda med bakplåtspapper. Lägg dem inte för tätt eftersom de kommer att flyta ut något under gräddningen. (Provgrädda gärna en kaka först, för att kontrollera att den inte flyter ut för mycket.)

Grädda i 100 °C utan varmluft i cirka 30–40 minuter. Passa kakorna noga, så att de inte bränns. Drömmarna ska hålla sig vita. Låt dem svalna på bakplåtarna och förvara dem sedan i lufttäta burkar.