MiniSouflee

Pancitos saborizados sin gluten. Por Chef Andrea Pini Apto para celíacos

Ingredientes:

Harina premezcla

250 gr.

Goma xántica

1 cdita

Polvo leudante

1 cdita

Levadura fresca

25 gr.

Leche tibia (o agua)

250 c.c.

Azúcar

1 cdita

Sal

1 cdita

Aceite

1 cdita

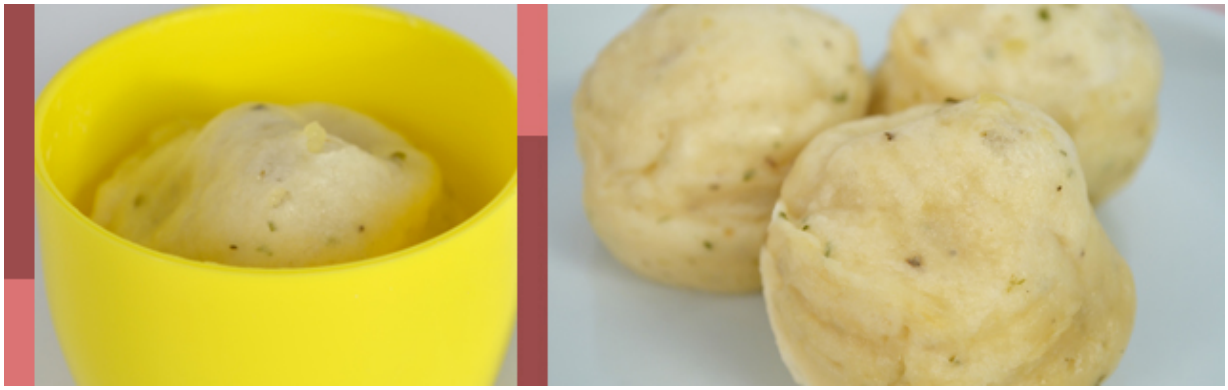
Preparación

Mezclar la masa con queso rallado o en hebras. Colocar una cucharada de la preparación en el

Phoca PDF

MiniSouflee, golpear un poco para evitar burbujas de aire. Llevar al microondas a potencia mínima 10% por 1 minuto, dejar reposar un minuto y luego cocinar 1 minuto al 60% (potencia “Hornear”). Dejar reposar 5 minutos antes de desmoldar.

Se puede agregar cebolla, ajo o hierbas dependiendo del sabor deseado. También se pueden hacer mini focaccias agregándole cebolla perejil rehogado en aceite.



Phoca PDF