

Salsa Blanca Apto celíacos

Ingredientes:

Leche

250 cc

Sal y pimienta

a gusto

Nuez moscada

½ cucharadita

Fécula

1 cucharada

Manteca

1 cucharada

Aceite

3 cucharadas

Procedimiento:

Derretir la manteca 40 segundos en el MiniSouflee.
Agregarle fécula, revolver bien. Agregar el aceite y seguir mezclando hasta que quede bien homogéneo.
En el TartaExpress colocar la leche con la sal, la nuez moscada, la pimienta y mezclar bien. Llevar a cocción por 1 1/2 minuto.
Cuando se cumpla el minuto abrir el TartaExpress y batiendo en forma enérgica la leche con un tenedor o batidor agregar la preparación de la manteca. Continuar batiendo por 30 segundos.
Llevar nuevamente al microondas por un minuto a potencia máxima, revolviendo a mitad de cocción.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos.

Phoca PDF





Phoca PDF