




## Soufflé de Queso Blanco y Albahaca  Apto para celiacos

Ingredientes:

Queso Blanco

3 cdas.Colmadas

Albahaca deshidratada

2 cucharadas

Claras

2 unidades.

Fécula de Maíz

1 cucharada

Sal y Pimienta

a gusto.

Procedimiento:

Batir las claras con la albahaca, la sal y la pimienta por 2 minutos.
Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien.
Colocar en los MiniSouflee y llevar al microondas por minutos a potencia maxima.
Dejar enfriar 5 minutos y desmoldar
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

Phoca PDF





Phoca PDF