



Soufflé de Queso Blanco y Albahaca Apto para celíacos

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 máxima.

Dejar enfriar 5 minutos y desmoldar

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

