

Bocaditos de Brócoli Apto para celiacos

Ingredientes:

Harina sin TACC

150 gr.

Polvo de hornear sin TACC

1 cucharadita de café.

Sal

a gusto.

Huevos

2 unidades

Leche

200 cc.

Manteca

2 cucharadas

Jugo de limón

2 cucharadas

Brócoli congelado

2 unidades

Procedimiento:

Cortar el brócoli en cubos chiquitos, máximo 1 cm.

Phoca PDF

Mezclar los ingredientes hasta lograr formar una pasta homogénea y bien unida.
Colocar la preparación hasta la mitad del MiniSouflee y llevar a cocción por 1 minuto a potencia máxima.
Repetir la operación hasta terminar toda la mezcla.
Opción: Si lo quiere hacer con brócoli fresco, puede cocinar previamente el vegetal en las cavidades del MultiCocción por 3 o 4 minutos tapado a potencia máxima.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos





Phoca PDF