



Pãezinhos com diferentes sabores sem glúten. Pela Chef Andrea Pini Apto Celíaco

Ingredientes:

Farinha prémisturada

250 g.

Goma xântica

1 (colher café)

Fermento em pó

1 (colher café)

fermento

25 g.

Leite morno (ou água)

250 c.c.

Açúcar

1 (colher café)

Sal

1 (colher café)

óleo

1 (colher café)

Preparação

Misturar a massa com o queijo ralado ou em fios. Colocar uma colher da preparação no MiniSoufflee, bater

um pouco para evitar bolhas de ar. Levar ao microondas na mínima potência em 10% por 1 minuto, deixar repousar um minuto e depois cozinhar por mais 1 minuto em 60% (potência “forno”). Deixar repousar por 5 minutos antes de desmoldar.

Pode-se acrescentar cebola, alho ou ervas dependendo do gosto que desejar obter. Também podem se fazer mini focaccias acrescentando cebola e salsa refogadas em óleo.

