Pizzetas sem glúten. Pela Chef Andrea Pini Apto Celíaco

Ingredientes:

Farinha prémisturada

250 g.

Goma xántica

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

Colocar a preparação na base do BigCheff, Levar ao microondas na mínima potência em 10% por 1

Phoca PDF

minuto, deixar repousar um minuto e depois cozinhar por 2 minutos em 60% (potência “forno”). Cobrir com molho de tomate e levar ao forno por mais um minuto em 60%. Retirar e colocar fatias de mozarela levar por mais 1 minuto ao forno em 60%. Deixar repousar 5 minutos antes de desmoldar.

Phoca PDF