

Pandorini salati senza lievitazione

senza glutine



Ingredienti

3 uova (medie)

20 gr formaggio grattugiato

8 gr sale

125 gr acqua

70 gr olio di semi

200 gr farina per pane senza glutine #

1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate #

150 gr salumi misti (a dadini)

Procedimento

In una terrina sgusciare le uova, aggiungere il sale e il formaggio e mescolare con le fruste elettriche. Con le fruste in movimento incorporare a filo l'olio e l'acqua. Aggiungere la farina un po' per volta e infine il lievito istantaneo. Unire all'impasto i salumi a dadini e mescolare bene. Ungere

con olio o staccante uno stampo in silicone per mini pandori e versare in ogni cavità l'impasto con l'aiuto di un cucchiaio. Riempire per 3/4. Livellare con il cucchiaio e cuocere in forno caldo a 175°C per 25 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare prima di capovolgerli su un piatto da portata. Se occorre tagliate leggermente la parte superiore per renderli più stabili e tutti della stessa altezza.

Ricetta originale di Mary zero glutine