

Salatini al bicchiere

Senza glutine



Ingredienti

2 uova

460 gr mix farina per pane senza glutine#

125 ml latte senza lattosio

70 ml olio evo

60 gr parmigiano

100 gr pancetta a cubetti #

70 gr olive verdi a rondelle

8 gr lievito istantaneo per salati #

Sale e pepe q.b.

Rosmarino e spezie q.b.

Procedimento

Unite tutti gli ingredienti partendo dalle parti liquide e a seguire la farina, e create un impasto liscio e omogeneo. Stendetelo sulla spianatoia fino ad ottenere lo spessore di circa 1 cm. Aiutandovi con uno stampino a misura di circa 2 cm (io ho usato il dosatore da cocktail) create dei cerchietti di impasto. Proseguite fino a finirlo e poi mettete in forno ventilato a 180°C per circa 10-15 minuti. Potete servirli come antipasto o sfiziosa merenda. Serviteli tiepidi.

Ricetta dal web adattata alle mie esigenze