

BISCUIT SANS GLUTEN



PREPARATION POUR BISCUIT SANS GLUTEN

MODE D'EMPLOI:

1. Mettez le blanc d'œuf avec une pincée de sel et battez jusqu'à consistance ferme.
2. Battez l'œuf avec une baguette pendant 2 min. avec 50gr d'huile. Ajouter 30 grammes de yogourt au goût et une goutte de citron. Battez 2 autres min.
3. Ajoutez le Mix en battant pendant 2 min.
4. Enveloppez tout en ajoutant les blancs d'œuf jusqu'à avoir une masse uniforme.
5. Mettre dans le moule à la moitié de sa capacité.
6. Cuire au four à 180 degrés pendant environ 30 minutes.