

CROQUETTES SANS GLUTEN



PREPARATION SANS GLUTEN POUR CROQUETTES

MODE D'EMPLOI :

1. Mettre dans un bol de 130 grammes de beurre fondu, ajouter 50 grammes de remplissage au goût. Enveloppez bien avec une spatule.
2. Ajouter 130 grammes de lait évaporé (Type Ideal), 100gr de Mix et battre avec tige/baguette doucement environ 1 min.
3. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30/40 minutes.
4. Former des boules en petits pièces.
5. Passez par œuf et une fois par de la chapelure.
6. Faire frire dans l'huile abondante (la croquette doit se couvrir complètement).