

N° 02

Cucina con

GLUTABYE ITALIA



Alcune Ricette per un'Alimentazione

SENZA GLUTINE

Ha Bisogno di...



Base per Crostata



*Preparato per
Dolci*

Torta Zucchine e Salmone

INGREDIENTI

- 1 Base per crostata GlutaBye
- 2 uova - Sale alle erbe
- 1 pizzico di sale
- 2 zucchine medie



Sbattere le uova, aggiungere il sale ed il pepe. Grattugiare le zucchine a fiammiferi, aggiungere i dadini di salmone. Mescolare il tutto. Cuocere in forno per 30 min 180/200°C, potete sostituire gli ingredienti secondo i vostri gusti, come ad esempio: carne tritata, prosciutto, gamberetti, spinaci o altri tipi di verdure.

Torta al Pomodoro

INGREDIENTI

1 Base per crostata GlutaBye
Pomodori a pezzi
Senape, Origano, Pepe e sale
100 g di latte
2 uova e 2 tuorli
150 g di panna da cucina

Preriscaldare il forno a 160°C. Spennellare la base per crostata con la senape. Premere i pomodori frantumati per estrarne il succo. Depositare i pomodori sulla pasta. Mescolare latte, uova, panna da cucina e tuorli aggiungendo un pizzico di sale, di pepe, aromatizzato con l'origano. Versare il composto così ottenuto sulla base per crostata.

Gauffre Wafel

INGREDIENTI

- 250 g di Preparato per dolci GlutaBye
- 125 g di burro e 75 g di zucchero
- 2 uova e 1/2 bicchiere di latte

Mescolare in un recipiente il Preparato per dolci GlutaBye e lo zucchero. Aggiungere il burro fuso e mescolare. Aggiungere poi le uova per ottenere una pasta omogenea. Aggiungere dolcemente il latte mescolando con la frusta per non fare grumi. Montare i bianchi a neve ed incorporarli alla pasta. Lo stampo per cialde deve essere molto caldo e ben unto (la qualità dello stampo per cialde è molto importante). Versare la pasta nello stampo per cialde fino a ricoprire gli alveoli. Cuocere a vostro piacimento. Per ottenere una cialda croccante, cuocere bene !

Biscotti Mandorle e Ciliegie

INGREDIENTI

4 uova e 100 g di zucchero
60 g di polvere di mandorle
70 g di Preparato per dolci GlutaBye
1 cucchiaino di lievito
350 g di ciliegie snocciolate e lavate
Aroma di mandorla amara

Sbattete le uova con lo zucchero per 5mn. Aggiungete della polvere di mandorle e 100g di burro fuso raffreddato, e poi l'aroma di mandorle amare, mescolate bene. Incorporate poi la farina ed il lievito. Con l'aiuto di una spatola, stendete questa pasta su una placca di cottura imburrata. Sparpagliate delle ciliegie non snocciolate sopra l'impasto e fate cuocere per 30mn a forno medio. Cospargete di zucchero vanigliato e rimettete per 5mn nel forno spento.

Cake al Miele

INGREDIENTI

135 g di miele cremoso
125 g di Preparato per dolci GlutaBye
125 g di burro molto molle
3 uova e 1/2 sacchetto di lievito
60 g di uva passa o pepite di cioccolato
1 pizzico di vaniglia in polvere
1 pizzico di cannella

Sbattere le uova ed il miele, poi il burro fino a che lo zucchero sia sciolto. Aggiungere la farina setacciata col lievito, la vaniglia e la cannella e sbattere con lo sbattitore elettrico per diversi minuti. Aggiungere l'uva passa leggermente infarinata, per impedire di cadere nel fondo dello stampo, o le pepite di cioccolato. Riempire una teglia per torte, dopo averla coperta di carta da forno leggermente imburrata. Cuocere a forno medio: 180°C per 50 mn (verificare la cottura dopo 40 mn con un coltello) la punta del coltello deve risultare secca.

