

N° Speciale

Cucina con

GLUTABYE ITALIA

&

MARIA LISA DESIMONE



Alcune Ricette per un'Alimentazione

SENZA GLUTINE

Cake Zucchine e Pancetta

INGREDIENTI:

120 ml di latte
1 bustina di lievito consentito
3 uova e 35g di olio
180g di Preparato per Pane Bianco GlutaBye
Sale, pepe e timo q.b.
60g di grana e 3 zucchine
Pancetta a cubetti consentita

Fate rosolare le zucchine in padella con olio e sale. In una ciotola mischiate le uova intere con la farina, il lievito, sale, pepe, timo e poi aggiungete l'olio e il latte. Amalgamate bene e unite il parmigiano, le zucchine e la pancetta al composto. Foderate di carta da forno uno stampo da plum cake e adagiate il composto. Mettere in forno per circa 50 minuti a 180 ° , gli ultimi 20 minuti utilizzate il grill così si dorerà come si deve.

VOGLIA DI *Cucinare*
Con GLUTABYE ?

*Mandaci le vostre ricette
realizzate con i nostri prodotti
a italia@glutabye.com*