



Pogaça Aux Herbes Sans Gluten

Glutensiz Otlu Poğaça



1 œuf
1 blanc d'œuf
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de beurre
10-15 branches d'aneth
1 cuillère à café de sel
1 sachet de poudre à pâte
3 tasses de farine de riz
½ bloc de fromage blanc
Pour la surface:
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un oeuf, un blanc d'oeuf, du beurre mou et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine de riz, de la poudre à pâte et de l'aneth haché. Mélangez encore un peu.
- # Rajoutez enfin du fromage écrasé. Pétrissez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez puis placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Mettez du jaune d'oeuf dessus.
- # Placez au four préchauffé à 185 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade. (25 minutes)
- # Servez tiède.

N-B; La farine de riz est utilisé car il ne contient pas de gluten. Le malades coeliaques peuvent consommer en toute sécurité.