



Focaccia con Erba senza Zucchero

Glutensiz Otlu Poğaça



1 uova
1 albumed'uovo
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino olio vegetale
1 cucchiaino di burro
10 o 15 aneto
1 cucchiaino di sale
1 bustina di lievito
Mezzo stampo di formaggio
3 bicchieri farina di riso
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo

Nella ciotola da impastare si mettono uova albumi di uova burro sciolto olio vegetale es ale si miscelano bene con il dito.

Farina di riso lievito aneto macinato si aggiungono.

Ultimamente si aggiunge formaggio pestato.

Taglio impasto preparato si prendono i pezzi grandezza di noce si rotolano e poi si filano nel vassoio oliato.

Alla sopra si mette dal tuorlod'uovo.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi si cucinano circaper 25 minuti.

Servirsi in fresco.

Nota: In questa ricetta si usa farina di riso perché farina di grano ha glucose. I malatiche hanno allegia lo zucchero si possono consumare tranquillamente.