

Pastís de nabius sense gluten



Un pastís molt senzill de fer. És una recepta baixa en sucre i sense gluten que es pot gaudir amb un gust diferent canviant la fruita segons la temporada.

Per 6 persones

Temps: 35 min

Ingredients:

2 ous

50 gr de sucre

30 gr d'ametlla en pols

100 cc de llet

100 cc de iogurt natural sense sucre

Unes gotes d'aroma de vainilla

50 gr de formatge crema Kraft Philadelphia

80 gr de nabius

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Trenquem els ous en un bol, afegim el sucre i mesclem amb la batedora. Afegim l'ametlla i mesclem bé.

PAS 2: Afegim la llet i el iogurt i remenem.

PAS 3: Després afegim unes gotes d'aroma de vainilla i l'aboquem suaument al bol.

PAS 4: Afegim el formatge crema tallat a daus i els nabius. Fornegem amb el forn pre-calentat a 170º durant 30-35 minuts. Un cop fet deixar refredar una mica i posar-lo a la nevera.

PAS 5: Podem canviar la llet per crema fresca





LA MEVA CUINA



Bon Profit!