



OSAM
Tu salud, nuestro compromiso.



Recetas Dulces



Cheese Cake



Ingredientes:

1/2 kg de queso crema permitido sin gluten.

3/4 taza de azúcar.

2 huevos.

3 cucharadas de crema de leche apta para celíacos.

1 cdta. de esencia de vainilla.

1/2 cda. de fécula de maíz.

Ralladura de 1 limón.

250 gr. de galletas dulces sin gluten molidas.

Leche descremada (sin tacc).

Preparación:

1. Enmantecar el molde, humedecer las galletas molidas con un poco de leche y colocar en la base del molde.
2. Mezclar en un recipiente el queso crema, el azúcar, la crema de leche, los huevos, la fécula, la esencia de vainilla y la ralladura del limón hasta lograr una mezcla homogénea, sin batir, para que quede compacto.
3. Cocinar en horno bajo aproximadamente 40 minutos hasta que notes que la torta está firme. Puedes colocar papel aluminio si deseas que quede bien blanca.
4. Enfriar bien antes de desmoldar. Lo mejor es hacerla el día anterior.
5. Decorar con frutillas o frambuesas.



Compartí ese momento especial con quienes más quieres.

Budín de Vainilla



Ingredientes:

150 gr. de manteca.

4 huevos.

200 gr. de azúcar.

100 cc. de leche.

1 cda. esencia de vainilla.

Ralladura de 1 limón.

400 gr. de harina sin tacc.

1 cda. de leudante sin tacc.

- Opcionales:

100 gr. de chocolate para taza (ver que sea sin tacc).

100 gr. de nueces peladas y picadas.

100 gr. de pasas de uva.

Preparación:

1. Mezclar la manteca con los huevos, el azúcar, la leche, la esencia, y la ralladura hasta obtener una especie de crema cortada.
2. Agregar tamizando la harina con el leudante. Macerar los opcionales con leche, escurrirlos y mezclarlos con una cda. de leudante. Incorporarlos a la preparación con movimientos envolventes.
3. Llevar en molde enmantecado y con fécula espolvoreada, a horno suave entre 45 a 60 minutos.



Compartí ese momento especial con quienes más quieres.

Tips a la hora de cocinar:



Limpiá bien la zona donde vas a trabajar y evitá que hayan quedado restos de comida que puedan contaminar lo que vamos a comer.



Alejá los alimentos no aptos para celíacos, es decir, los que no tienen el logo de sin tacc, para evitar la contaminación cruzada.



Todos los utensilios tienen que estar limpios y solo debemos utilizarlos para esta preparación.



Cuando uses un aderezo y/o condimento, primero recordá que chequear que sean aptos y después que no estén contaminados por una previa utilización.



Las bebidas también tienen que ser sin tacc.



Compartí ese momento especial con quienes más quieres.



OSAM
Tu salud, nuestro compromiso.



¡Estate Atento!



Seguí nuestras campañas.