

Pizza



Ingredientes:

25 grs. de levadura prensada
1 cdita. de azúcar
agua cantidad necesaria
100 grs. de harina de arroz
50 grs. de fécula de maíz
2 cdas. soperas de mandioca

Preparación:

Colocar en un bol la levadura, el azúcar y agua tibia hasta disolver la levadura completamente. Dejar reposar 15', incorporar la harina de arroz, la fécula de maíz y la mandioca. Mezclar y agregar más agua si fuera necesario para obtener una masa chirla. Colocar la masa en la panquequera, guisera o bífera previamente aceitada y tapar con orificios abiertos. Cuando esté cocida de un lado, darla vuelta y cubrir con la cubierta deseada. Terminar de cocinar.



STEEL-WAY