

Piadine vegan glutenfree

Scritto da Chiara Chiaramonte
Giovedì 23 Maggio 2013 00:19 -



Ingredienti

190 g di farina di ceci
60 g di amido di mais
30 g di olio evo
80 g di latte di mandorle
2 cucchiaini di sale

Preparazione

Mescolare tutto e poi avvolgere con la pellicola e tenere 2 ore in frigo.
Dividere l'impasto in 12 parti uguali e stendiamoli con le mani su una base di farina di ceci creando delle forme tonde di circa 10 cm di diametro.
Quindi cuociamo in una padella calda preriscaldata prima da un lato e poi dall'altro