



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: [https://youtu.be/BOCE\\_KRWmrw](https://youtu.be/BOCE_KRWmrw)

**Ingredientes:**

150 gr. de queso cheddar rallado o en dados  
300 ml. de leche  
30 gr. de mantequilla  
20 gr. de maicena sin gluten  
Sal de ajo  
Sal de cebolla  
Pimienta blanca sin gluten

  
glotonessingluten  
sin gluten



Derretimos 30 gr. de mantequilla (aproximadamente 2 cucharadas).



Mientras se derrite, agregamos 20 gr. de maicena sin gluten (aproximadamente 2 cucharadas). No dejes de remover para que no se pegue ni salgan grumos.



Cuando tengas una mezcla homogénea, añadimos 300 ml. de leche poco a poco.



Añadimos 150 gr. de queso cheddar rayado o en dados pequeños y dejamos que se derrita sin dejar de remover.



Cuando esté derretido echa sal de ajo y sal de cebolla y pimienta blanca sin gluten al gusto.



¡Y listo!

glotoness  
sin gluten