



CAKE SALADO CON ACEITUNAS QUESO Y JAMÓN DE THERMOMIX

Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=1e6-CzdqJlY&feature=youtu.be>

300g de harina de arroz sin gluten casera

4 huevos

5 gramos de bicarbonato

50 gramos de aceite de oliva

150 gramos de leche semidesnatada

150 gramos de vino blanco seco

1-2 pellizcos de pimienta molida sin gluten

200 gramos de aceitunas verdes sin hueso

200 gramos de queso emmental en dados

200 gramos de jamón cocido

Un poco de mantequilla para engrasar el molde

1 Ración



glotoness
sin gluten



En el vaso de la Thermomix agregamos 300g de harina de arroz sin gluten casera, 4 huevos, 5 gramos de bicarbonato, 50g de aceite de oliva, 150g de vino blanco seco, 150 gramos de leche semidesnatada y un pellizco de pimienta molida sin gluten.



Mezclamos 10 segundos a velocidad 7



Añadimos las aceitunas verdes sin hueso y mezclamos 10 segundos, con giro a la izquierda a velocidad 2.



Añadimos los 200 gramos de queso emmental y los 200 de jamón cocido o curado en dados de un centímetro. Mezclamos 20 segundos con giro a la izquierda a velocidad 2.



Vertimos todo en un molde ligeramente engrasado con mantequilla y lo metemos al horno precalentado a 180 grados durante una hora y cuarto a 180 grados. Para saber si está listo, ¡metemos un palillo tiene que salir limpio!



¡Y listo!