



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/wPo679uCrHM>

Ingredientes:

Una lámina de hojaldre sin gluten
3 huevos
125 g. de bacon sin gluten
Pimienta negra molida sin gluten
Sal
125 g. de nata líquida sin gluten
150 g. de mezcla de 4 queso rallados sin gluten



Cortamos la lámina de hojaldre sin gluten en 3 partes.



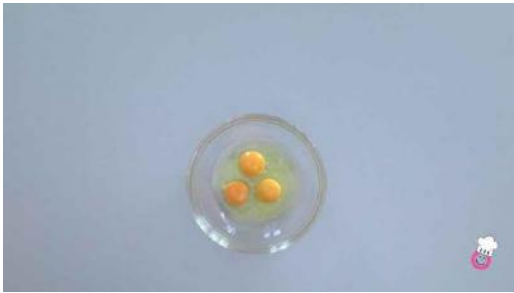
Ponemos la masa de hojaldre en los moldes. Nosotros hemos usado de silicona, que nunca se pega. 😊



Al horno precalentado 180 grados durante 5 minutos.



Freímos 125 g. de bacon.



Batimos 3 huevos.



Añadimos 125 g. de nata, 150 g. de mezcla de queso rallado sin gluten y los 125 g. de bacon frito. Agregamos sal, pimienta y cebollino picado al gusto. Recuerda que el bacon tiene mucha sal, no te pases. ;)



¡Mezclamos bien!



Rellenamos los moldes.



Al horno precalentado 180 grados durante 30 minutos



¡Y listo!