

Fond de tarte

Tout prêt à être garni



Ingédients :

- 250 g de Mix Tranches de Vie
- 1/2 sachet de levure chimique (garantie sans gluten)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 200 ml d'eau tiède

Recette :

- Mélanger le mix avec la levure.
- Ajouter de l'eau en mélangeant rapidement pour avoir une pâte homogène.
- Graisser un moule à tarte, verser la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ.
- Cuisson : mettre aussitôt dans le four préchauffé 20 à 25 minutes à 230°C.
- Laisser refroidir.
- Garnir selon la recette.

Astuce : ce fond de tarte se congèle très bien.
Il permet de préparer rapidement tartes salées ou sucrées.



AFDIAG
www.afdiag.fr

Ce produit est sous licence auprès de
l'Association Française Des Intolérants Au Gluten
15, rue Hauteville 75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22

Fond de tarte