



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ SUFLE

Çölyakla Yaşam Dergisi

5 adet bütün yumurta
150 gr şeker
5 adet yumurta sarısı
250 gr tereyağı
250 gr bitter çikolata (Gluten Free)
85 gr toz badem
35 gr Glutensiz un (Schar)
20 adet alüminyum kase (yuvarlak)

Tereyağı ve çikolatayı eritin ardından tüm malzemeyi karıştırın. Akıcı bir hamur elde edin. Alüminyum kaseleri yağlayın ve unlayın. Karışımı kaselerin içine yarısı dolucak kadar boşaltın. 200 derecelik fırında 9-10 dk pişirin. Dondurma ile servis edebilirsiniz.

