

Chapelure italienne sans gluten

- Une recette de chapelure italienne sans gluten très facile à faire...



Ingrédients :

- Une mie de pain sans gluten de 1 lb (453 g)
- 1 cuillère à soupe d'**épices italienne**
- 1/4 de cuillère à thé de sel de mer
- 1/8 de cuillère à thé de poivre noir moulu

Préparation :

1. Commencez par couper votre mie de pain en cubes de 4 pouces par 4 pouces.
2. Étendre sur une plaque à cuisson qui a été tapissée d'une feuille de papier parchemin.
3. Préchauffer le four à 275 °F (135 °C).
4. Mettre au four, faire cuire pendant 20 minutes, retourner et faire cuire pendant 20 minutes.
5. Mettre dans le robot culinaire avec les épices.
6. Activer jusqu'à ce que vous ayez une belle chapelure.
7. Conserver dans un contenant hermétique.



Vous aimez beaucoup la panure, mais votre régime sans gluten vous rend la vie difficile? Voici une délicieuse et facile recette de chapelure italienne sans gluten!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

