

POLVOS DE HORNEAR SIN GLUTEN Y SIN MAIZ

En general, los polvos de hornear que se venden en el supermercado contienen gluten y maíz, además de otros ingredientes que a veces son de dudosa procedencia.

Acá te dejo dos recetas de polvos de hornear sin gluten y sin maíz. Son fáciles de preparar ¡solo debes mezclar y listo!

Puedes hacer en grandes cantidades, manteniendo la proporción de ingredientes.

De la mezcla resultante, usa la cantidad que te pida la receta.

Ingredientes (3 cucharadas)

- 1 cda de bicarbonato de sodio
- 2 cdas de crémor tártaro

Preparación

1. Mezclar bien y usar según lo indicado en la receta.

Ingredientes (1 cucharadita)

- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharadita de jugo de limón

Preparación

1. Por cada cucharadita de polvos de hornear que pida la receta, reemplazar con 1 cucharadita de bicarbonato de sodio y ¼ cucharadita de jugo de limón.