

Ingredientes:

4 Frankfurts grandes o 6 pequeñas sin gluten.

180 gr harina panificable sin gluten

1 sobre de levadura sin gluten

3 huevos

1 cucharada de mostaza Dijon

125 ml de leche

100 ml de aceite

50 gr de queso rallado

Pimienta

Sal

Preparación:

En un bol batimos los huevos con la mostaza hasta que esté bien mezclado.

A continuación añadimos la leche y el aceite. Salpimentamos y mezclamos bien.

Tamizamos la harina junto con la levadura y vamos añadiendo a la mezcla anterior, sin dejar de batir. Agregamos el queso y mezclamos bien.

Precalentamos el horno a 180° calor arriba y abajo.

Engrasamos un molde con aceite. Volcamos la mitad de la masa, repartimos encima las frankfurts y volcamos encima el resto de la masa.

Introducimos el molde en el horno durante 40 minutos. Pasado este tiempo pinchamos el pastel y si el palillo sale limpio ya lo podemos sacar del horno, sino lo dejamos un poco más.

Desmoldamos, dejamos que se enfríe un poco sobre una rejilla y servimos.