

Era o dimineață însorită de sărbătoare în bucătăria Cleopatrei. Cu un zâmbet larg pe față, ea își pregătea cu grijă ingredientele pentru a crea minunile fără gluten care urmau să aducă bucurie tuturor invitaților săi.

În centrul atenției era cozonacul fără gluten, un adevărat triumf al gustului și texturii. Făcut cu făină de orez și făină de migdale, cozonacul său era moale și pufos, cu nuci și stafide care își făceau simțită prezența în fiecare felie. Aromele de vanilie și scorțișoară umpleau aerul, creând o atmosferă caldă și primitoare.

Pe lângă cozonac, pe masă se afla și un chec fără gluten, o capodoperă a decadentei sănătoase. Cu puțină făină de cocos și făină de quinoa, acest chec era o explozie de gust, îmbinând aroma dulce a bananelor coapte cu crocantul nucilor. Glasurile de bucurie se ridicau în timp ce invitații savurau fiecare lingură, recunoscând abilitățile culinare ale Cleopatrei.

Dar surprizele nu se opreau aici. Într-un colț al mesei strălucea ciocolata de casă, fără gluten și plină de cremozitate. Amestecul de ciocolată neagră și unt de cocos se topea în gură, lăsând în urmă o senzație de rafinament și satisfacție. Fiecare bucată era o mică operă de artă, îndulcindu-le ziua celor prezenți.

Într-o tavă, covrigeii fără gluten se îmbinau perfect cu atmosfera veselă. Făcuți din făină de hrișcă și semințe de chia, acești covrigei ofereau o textură crocantă și o savoare care te făcea să uiți că sunt fără gluten. Invitații se învârteau în jurul mesei, luând fiecare covrigă în mână cu un zâmbet de satisfacție.

Ziua s-a încheiat cu bucurie, iar aroma delicioasă a prăjiturilor fără gluten a rămas în aer. Pentru Cleopatra, aceasta nu a fost doar o masă festivă, ci o demonstrație a faptului că gustul și sănătatea pot merge mână în mână în universul culinar al bucatelor fără gluten.

SC SWEET GREEN SRL

JITA RAUL IOSUA

