REIVINDICACIONES MODIFICADAS

1. Un producto horneado libre de gluten que comprende: entre 2% y 7,5% en peso de almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado y un segundo almidón o harina libre de gluten que no es un almidón de mandioca ceroso y un tercer ingrediente convencional de panadería.

2. El producto horneado de la reivindicación 1, en donde dicho producto horneado es una galleta, una torta, o pan.

3. Un método para elaborar un producto horneado libre de gluten que comprende:

mezclar un almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado en una cantidad de entre 1 % y 10 % (en peso del producto horneado) con un segundo almidón o harina libre de gluten que no es un almidón de mandioca ceroso y un tercer ingrediente líquido convencional de panadería para formar una mezcla; y hornear la mezcla para formar un producto horneado.

4. El método reivindicaciones 3, que comprende, además, almacenar el producto horneado durante 10 semanas a entre 20 °C y 25 °C.

5. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 3 o 4, en donde el segundo almidón o harina libre de gluten no está modificado.

6. El método de una cualquiera de las reivindicaciones 3 a 5, que comprende, además, congelar el producto horneado, y descongelar el producto horneado.

7. Una mezcla de almidón que comprende entre 2% y 7,5% en peso de un almidón de mandioca ceroso pregelatinizado pero de cualquier otra manera no modificado y un segundo almidón o harina libre de gluten.

8. La mezcla de almidón de la reivindicación 7, en donde el segundo almidón o harina libre de gluten se selecciona del grupo que consiste en almidón de mandioca no ceroso, una harina de arroz, y un almidón de papa y mezclas de estos.