

Puszyste naleśniki bezglutenowe

Autor: **Futka**Przepisów: **1017** Ocena: **28379**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 szklanka mąki kukurydzianej
- 0,5 szklanki mąki gryczanej
- 1,5 szklanki maślanki naturalnej
- 1 jajko
- 3 łyżki stopionego masła
- 2,5 łyżki cukru brzozonego (ksylitolu)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Masło topimy w rondelku i studzimy.

Obie mąki wsypujemy do miski, dodajemy sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia, cukier brzozonego, szczyptę soli i mieszamy wszystkie suche składniki.

Następnie dodajemy jajko, 1,5 szklanki maślanki oraz ostudzone masło i wszystko miksujemy.

Naleśniki smażymy z obu stron na delikatnie złoty kolor*.

* Na drugą stronę przewracamy, gdy na powierzchni zaczną tworzyć się bąbelki.

Podajemy z jogurtem i świeżymi owocami lub z innymi dodatkami.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

