





przepisy.pl

# Gofry bezglutenowe



 0 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  Bez pieczenia °C

 Gofrownica

## Składniki:

- migdały mielone - 50 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka ryżowa - 50 gramów
- mąka kukurydziana - 70 gramów
- sól - 1 szczypta
- ziarenka z połowy laski wanilii
- proszek do pieczenia (bezglutenowy) - 0.75 łyżeczek
- jajka - 2 sztuki
- mleko sojowe - 250 mililitrów
- cukier - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Obie mąki wsypujemy do miski, dodajemy sól, wanilię, bezglutenowy proszek do pieczenia, migdały, cukier i mieszamy wszystko razem. Dodajemy roztopioną Kasię, żółtka oraz mleko. Miksujemy na gładką masę i odstawiamy na 30 minut.
2. W międzyczasie nagrzewamy gofrownicę i ubijamy białka na sztywną pianę. Dodajemy pianę do masy w 2 partiach, za każdym razem mieszając ciasto łyżką lub miksujemy na małych obrotach. Nakładamy porcje ciasta na rozgrzaną gofrownicę i pieczemy każdego gofra od 2,5-3 minut w zależności od mocy gofrownicy.
3. Upieczone gofry możemy posypać cukrem pudrem lub podawać np. z frużeliną truskawkową lub dowolnymi owocami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)