





przepisy.pl

## Bezglutenowe muffinki ryżowe



 25 minut  Łatwe

### Składniki:

- Kasia bez laktozy** - 60 gramów
- komosa ryżowa - 120 gramów
- mąka ziemniaczana - 60 gramów
- kleik ryżowy - 60 gramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier trzcinowy - 150 gramów
- proszek do pieczenia bezglutenowy - 1 łyżeczka
- soda - 0.5 łyżeczek

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Komosę zalej szklanką wody i gotuj około 15 minut, aż będzie miękka (tzn. wszystkie ziarenka się otworzą). Jeśli trzeba, osącz na sicie i odciśnij. Następnie mąkę ziemniaczaną wymieszaj z proszkiem do pieczenia i sodą. Jajka ubij z cukrem na puch.
2. Ciągłe ubijając masę, dodaj mąkę ziemniaczaną z dodatkami i ugotowaną komosę. Kasię rozpuść w rondelku i przestudź. Do masy ryżowej dodaj Kasię i kleik ryżowy. Wymieszaj. Odstaw na 5 minut i jeszcze raz wymieszaj.
3. Formę do muffinek wyłóż papilotkami i przełóż do nich ciasto. Piecz około 25 minut w 180 °C.

---

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)