





Gofry bezglutenowe z mąki z kaszy jaglanej z siemieniem Inianym

przepisy.pl



Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- skrobia kukurydziana - 50 gramów
- kasza jaglana - 150 gramów
- siemie Iniane zmielone - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 70 gramów
- miód - 3 łyżki
- proszek do pieczenia (bezglutenowy) - 1 łyżeczka
- maślanka - 200 mililitrów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 7 minut  °C  Gofrownica

Sposób przygotowania:

1. W młynku do kawy zmiel kaszę jaglaną, przesiewając ją kilka razy tak aby była jak najdrobniejsza, podobnie zrób z siemieniem Inianym. Rozdziel żółtka od białek. Z białek ubij pianę.
2. Utrzyj żółtka w misce razem z miodem i rozpuszczoną, lekko ostudzoną Kasią. Następnie połącz z mąką, skrobią, bezglutenowym proszkiem do pieczenia. Wymieszaj.
3. Do masy wsyp zmielone siemie Iniane. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.
4. Następnie dolewaj stopniowo maślankę.
5. Na koniec ciasto połącz z ubitą pianą z białek. Konsystencję ciasta reguluj dodając więcej mąki lub maślanki, powinna być jak gęsta, ale płynna śmietana.
6. Gorącą gofrownicę posmaruj tłuszczem, następnie na dolną powierzchnię nałóż odpowiednią ilość ciasta. Gofrownicę zamknij i piecz około 7 minut. Czas pieczenia uzależniony jest od mocy gofrownicy, dlatego sprawdzaj co jakiś czas, czy gofry się zarumieniły.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl