



przepisy.pl

## Ryżowe bułeczki bezglutenowe



60 minut



Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka bezglutenowa - 250 gramów
- cukier - 2 łyżeczki
- kleik ryżowy - 100 gramów
- mleko - 1.5 szklanek
- drożdże - 25 gramów
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka

### Wskazówki pieczenia:



35 minut



180 °C



### Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozpuść w letnim mleku razem z cukrem. Kasię rozpuść w rondelku i wystudź.
2. Do miski wsyp mąkę bezglutenową, kleik ryżowy i sól. Wszystko wymieszaj.
3. Dodaj rozpuszczoną Kasię i drożdże, wymieszaj mikserem i odstaw na 20 minut. Powstała masa będzie gęsta i lepka.
4. Płaską blachę wyłóż papierem do pieczenia. Dłonie i łyżkę umocz w zimnej wodzie. Łyżką nabieraj porcje ciasta, formuj w dłoniach i układaj na blasze małe bułeczki.
5. Bułeczki posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp cukrem. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 35 minut w 180 st. 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)