

Najlepsze bezglutenowe naleśniki po francusku – poczuj klimat Paryża w swojej kuchni!

Składniki:

Sojowy pomarańczowy

- ☐ 2 lub 3 pomarańcze,
- ☐ 70 g ulubionej substancji słodzącej np. erytrolu,
- ☐ 80 g oleju kokosowego bądź innego roślinnego,
- ☐ 40 ml likieru pomarańczowego,
- ☐ łyżka brandy lub whisky.

Naleśniki bezglutenowe

- ☐ 1 szklanka mąki - bezglutenowa mąka kukurydziana lub owsiana,

- | | |
|--|--|
| ☐ 1 szklanka mąki ryżowej, | ☐ szczypta soli dla podbicia smaku, |
| ☐ 0,5 szklanki skrobi ziemniaczanej lub tapioki, | ☐ 2 szklanki mleka. |
| ☐ 2 łyżki ulubionego oleju roślinnego np. kokosowego, | |